



Standardy Systemu **QMP**

QMP BYDŁO

Wydanie VII

Wstęp

System QMP jest dobrowolnym, otwartym zrównoważonym systemem produkcji żywca i mięsa wołowego gwarantowanej wysokiej jakości, opracowanym i zarządzanym przez organizację rolników Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego.

Uczestnik Systemu, producent żywca wołowego przyjmuje dobrowolnie zasady szczególnego doboru zwierząt, metod utrzymania oraz żywienia, a ponadto wchodzi na drogę zrównoważonego rozwoju swojego gospodarstwa. Uczestnik systemu QMP dąży do doskonalenia produkcji bydła w zakresie zdrowia i dobrostanu zwierząt, ochrony środowiska i klimatu, jakości tusz wołowych i wzmocnienia odporności ekonomicznej na kryzysy.

Cechy różnicujące wołowinę produkowaną w Systemie QMP od standardowej produkcji na polskim rynku to wyższą jakość handlową mięsa wołowego.

Zachęcamy hodowców, rzeźnie i zakłady rozbioru do organizowania w ramach Systemu QMP grup producentów wołowiny o dodatkowych cechach szczególnych takich jak wołowina z Limousine, Charolaise, z Warmii i Mazur, z Łąk Nadbużańskich, z Mazowsza, z Kotliny Kłodzkiej itd. System QMP, poprzez gwarantowane szczególne oznaczenia na etykietach daje konsumentowi pewność i zaufanie, że kupuje taką wołowinę jaką ceni.

Większa satysfakcja konsumenta to także większa satysfakcja finansowa producenta i zakładów przetwórczych, to zrównoważony rozwój!



W imieniu Zespołu

SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| SEKCJA 1..... | 5 |
| 1. Gwarancje i możliwość identyfikacji..... | 6 |
| 1.1. Status gwarantowanej jakości w gospodarstwie..... | 6 |
| 1.2. Rejestry zwierząt..... | 7 |
| 2.Zdrowie i dobrostan zwierząt..... | 7 |
| 2.1. Utrzymanie zwierząt w gospodarstwie..... | 7 |
| 2.2. Postępowanie przy porodzie bydła..... | 7 |
| 2.3. Kastracja..... | 7 |
| 2.4. Dekornizacja..... | 7 |
| 2.5. Podział na grupy..... | 8 |
| 2.6. Czystość bydła..... | 8 |
| 2.7. Chów cieląt..... | 8 |
| 2.8. Lekarze weterynarii..... | 8 |
| 2.9. Plan kontroli zdrowia bydła..... | 8 |
| 2.10. Zwalczanie i zapobieganie chorobom..... | 9 |
| 2.11. Obecność lekarza weterynarii..... | 10 |
| 2.12. Leki i szczepionki dla zwierząt..... | 10 |
| 2.13. „Polityka złamanej igły”..... | 11 |
| 2.14. Żywienie zwierząt..... | 11 |
| 2.15. Zarządzanie pastwiskami i paszami zielonymi..... | 11 |
| 2.16. Zakaz stosowania hormonów wzrostu..... | 12 |
| 2.17. Woda..... | 12 |
| 2.18. Dostawcy paszy..... | 12 |
| 2.19. Pasze wytworzone samodzielnie oraz pasze z zakupu..... | 13 |
| 2.20. Elastyczność – odstępstwa..... | 13 |
| 2.21. Przechowywanie pasz..... | 14 |
| 2.22. Niedojady..... | 14 |
| 2.23. Zadawanie paszy i pojenie..... | 14 |
| 2.24. Automaty do podawania paszy..... | 15 |
| 2.25. Załadunek i wyładunek zwierząt..... | 15 |
| 2.26. System gwarantowanego transportu QMP..... | 15 |
| 2.27. Dobrostan zwierząt podczas transportu..... | 15 |
| 2.28. Zaganianie i segregowanie bydła..... | 16 |

| | |
|---|----|
| 2.29. Utrzymanie, higiena i wentylacja pojazdów..... | 16 |
| 2.30. Wskaźnik śmiertelności | 17 |
| 3. Gospodarstwo i środowisko..... | 17 |
| 3.1. Wygląd gospodarstwa..... | 17 |
| 3.2. Systemy utrzymania bydła..... | 17 |
| 3.3. Bydło trzymane na zewnątrz przez cały rok..... | 18 |
| 3.4. Wyposażenie do bezpiecznej kontroli bydła..... | 18 |
| 3.5. Przepisy z zakresu ochrony środowiska..... | 18 |
| 3.6. Gospodarka odpadami | 18 |
| 3.7. Poddawane recyklingowi biologiczne odpady stałe – obornik i gnojowica | 18 |
| 4. Bezpieczeństwo personelu i warunki socjalne..... | 18 |
| 4.1 Zapobieganie wypadkom | 18 |
| 5. Stabilność ekonomiczna | 19 |
| 5.1 Stabilność finansowa | 19 |
| 6. Środowisko i zmiany klimatu | 19 |
| 6.1 Kontrola i redukcja emisji gazów cieplarnianych | 19 |
| 6.2 Wskaźniki efektywności gospodarstw | 20 |
| SEKCJA 2: Przyszłe obszary zainteresowania..... | 21 |
| SEKCJA 3: Poważne nieprawidłowości odnotowywane w gospodarstwach..... | 22 |
| Załącznik nr 1 - Zalecenia Opasania Systemu QMP | 23 |
| Załącznik nr 2 – Unijna skala klasyfikacji tusz bydła w wieku 8 miesięcy lub więcej | 25 |
| Załącznik nr 3 – Gwarancja dostawcy paszy | 30 |
| Załącznik nr 4 - Minimalne warunki utrzymania bydła bez uwięzi wolnostanowiskowo..... | 31 |
| Załącznik nr 5 - Zasady dotyczące przechowywania i transportu pasz..... | 32 |

PROGRAM GWARANTOWANIA JAKOŚCI MIĘSA
STANDARDY GWARANTOWANEGO GOSPODARSTWA SYSTEMU QMP

Poniższe standardy mają ważność od dnia publikacji

Prawo UE oraz prawo krajowe ma zastosowanie w całości w odniesieniu do wszystkich kwestii ujętych w Standardach Systemu QMP.

System QMP jest Systemem otwartym dla wszystkich uczestników łańcucha dostaw z krajów członkowskich. W szczególności możliwe jest dokonanie uboju w Polsce lub w innych państwach członkowskich w ramach Systemu, pod warunkiem spełnienia wymogów wymienionych w Standardach.

Producenci bydła stanowią kluczową część łańcucha dostaw wołowiny. Gwarantowana jakość wołowiny w Systemie QMP, zapewniona jest przez niezależną weryfikację przestrzegania wysokich standardów bezpieczeństwa żywności, dobrostanu zwierząt, ochrony środowiska, identyfikacji mięsa, a także technologii produkcji żywca, które spełniać mają producenci mięsa wołowego w Systemie QMP.

Uczestnik Systemu, producent żywca wołowego przyjmuje dobrowolnie zasady szczególnego doboru zwierząt, metod utrzymania oraz żywienia a ponadto wchodzi na drogę zrównoważonego rozwoju swojego gospodarstwa. Uczestnik systemu QMP dąży do doskonalenia produkcji bydła w zakresie zdrowia i dobrostanu zwierząt, ochrony środowiska i klimatu, jakości tusz wołowych i wzmocnienia odporności ekonomicznej na kryzysy.

SEKCJA 1.

- Standardy, które zostały opisane w Sekcji 1. podają kryteria niezbędne do uzyskania przez Uczestnika Systemu QMP certyfikatu dla bydła utrzymywanego w gospodarstwie.
- Zwierzęta, pochodzące z gospodarstw zatwierdzonych w ramach QMP mogą kwalifikować się do innych

markowych etykiet wykorzystywanych przez przetwórców i handlowców detalicznych, którzy wymagają produkcji gwarantowanej.

- Status danego zwierzęcia w zakresie gwarancji QMP sprawdzić można przez zalogowanie się na stronie internetowej Systemu QMP www.qmpsystem.pl.

1. Gwarancje i możliwość identyfikacji

1.1. Status gwarantowanej jakości w gospodarstwie

- 1.1.1. Status gwarantowanej jakości bydła determinowany jest przez fakt czy dane gospodarstwo było objęte Systemem Kontroli i Certyfikacji w dniu, w którym zwierzę opuściło je w celu sprzedaży z zastrzeżeniem punktu 1.1.2. Tam, gdzie na sprzedaż wystawia się jednocześnie bydło spełniające i nie spełniające wymagań gwarancji jakości, trzeba je grupować osobno, ale nie istnieje wymóg trzymania obu grup w oddzielnych gospodarstwach. Musi być możliwość zademonstrowania inspektorowi, że są warunki oddzielnej sprzedaży bydła objętego gwarancją jakości. Konieczne jest spełnienie warunku identyfikowalności.
- 1.1.2. Aby mięso mogło być oznaczone logo QMP, dane zwierzę musi być w gospodarstwie Systemu QMP minimum 2 miesiące, musi być wpisane do certyfikatu zgodności i być ubite w rzeźni kierowanej przez przetwórcę zatwierdzonego w ramach Systemu QMP.
- 1.1.3. Wybór zwierząt - do Systemu QMP kwalifikują się zwierzęta ściśle określonych ras bydła.
 - 1.1.3.1. Bydło ras mięsnych Limousine (LM), Charolaise (CH), Angus (AN), (AR), Hereford (HH), Salers (SL), Simental (SM), Galloway (GA), Highland (HI), Belgijska białobłękitna (BB), Wagyu (WA), Blond d'Aquitaine (BD) oraz mieszańce mięsne (MM), których materiał ojcowski pochodzi od buhajów ras mięsnych. kwalifikują się do oznaczania znakiem System QMP „Wołowina QMP z ras mięsnych”.
 - 1.1.3.2. Bydło ras mlecznych (HO, RW, RE, ZR, ZB) i ich mieszańców (MS) oraz bydła w typie użytkowym kombinowanym (RP, MO, BG, SM) i ich mieszańców (MS), których materiał ojcowski pochodzi od buhajów ras mięsnych kwalifikuje się do oznaczania znakiem System QMP „Wołowina QMP z ras mlecznych”.
- 1.1.4. Do Systemu QMP kwalifikowane są tusze bydła o odpowiednich parametrach jakościowych opisanych w zaleceniach opasania (Załącznik 1), należące do kategorii A, B, C, D, E („Wołowina QMP”) oraz kategorii Z („Młoda wołowina QMP”) wg unijnej klasyfikacji tusz bydła od 8 do 12 miesiąca życia zwierzęcia (Załącznik 2).

1.2. Rejestry zwierząt

Wszystkie zwierzęta urodzone w danym gospodarstwie lub tam sprowadzone muszą zostać oznakowane za pomocą dwóch koleczyków i posiadać paszport zgodnie z obecnie obowiązującym prawem oraz być w pełni identyfikowalne na każdym etapie obrotu. Uczestnik Systemu QMP decyduje, które zwierzęta chce objąć certyfikatem. Zwierzęta kwalifikują się do Systemu po wpisaniu ich przez Jednostkę Certyfikującą na certyfikat zgodności. Jednostka Certyfikująca zgłasza certyfikowane bydło do Administratora niezwłocznie.

2. Zdrowie i dobrostan zwierząt

2.1. Utrzymanie zwierząt w gospodarstwie

Wszystkie osoby zaangażowane w prowadzenie gospodarstwa muszą posiadać umiejętności w obchodzeniu się z bydłem i stosować się do przepisów obecnie obowiązującego prawa i wymagań niniejszego standardu z zakresu dobrostanu zwierząt w gospodarstwie. Od producenta i pracowników gospodarstwa można wymagać zademonstrowania umiejętności w zakresie utrzymania zwierząt.

2.2. Postępowanie przy porodzie bydła

Krowy powinny być traktowane zgodnie z wymogami dobrostanu przed, w trakcie i po porodzie.

2.3. Kastracja

Kastracji u bydła należy dokonywać w zgodzie z obecnie obowiązującym prawem. Zabieg ten powinien być wykonany w możliwie wczesnym wieku (pierwszy miesiąc życia zwierzęcia). Kastracja metodą chirurgiczną musi być wykonana przez lekarza weterynarii z zastosowaniem przez niego środków znieczulających.

2.4. Dekornizacja

Przy usuwaniu zawiązków rogów u cieląt należy użyć środków znieczulających.

Zalecane jest usuwanie zawiązków rogów u młodych cieląt w pierwszym miesiącu życia (przed zrośnięciem zawiązka z kością czołową, jedną z trzech dopuszczalnych metod [metoda chemiczna – hodowca, metoda termiczna – hodowca, metoda chirurgiczna – lekarz weterynarii]).

Obcinanie rogów u bydła dorosłego powinno być wykonywane tylko przez lekarza weterynarii z zastosowaniem przez niego środków znieczulających. Zabieg ten powinien być bezwzględnie wykonany, gdy

rogi stanowią zagrożenie dla obsługujących lub ograniczają dobrostan zwierząt (ograniczają pole widzenia, uniemożliwiają korzystanie z wyposażenia obory itp.).

2.5. Podział na grupy

Jałówki i buhajki powinny być utrzymywane w oddzielnych grupach nie później niż od 6 miesiąca życia.

Jałówki i buhajki mogą uzyskiwać dojrzałość płciową już w wieku 6-11 m-cy. Dlatego wykrywa się pewną liczbę ciężarnych jałówek, które wcześniej były przeznaczone na ubój. Segregacja według płci nie później niż od 6 miesiąca życia skutecznie ogranicza ten problem.

2.6. Czystość bydła

Bydło należy utrzymywać w czystości i higienie oraz w warunkach, które nie naruszają dobrostanu zwierząt.

Z uwagi na dobro konsumenta i wymogi odbiorców wynikających z zasad zachowania bezpieczeństwa żywności należy zwrócić szczególną uwagę, aby bydło dostarczane do uboju było odpowiednio przygotowane tj. czyste, szczególnie w okolicach zadu, podbrzusza i kończyn.

2.7. Chów cieląt

Wszystkie cielęta utrzymywać należy zgodnie z obecnie obowiązującymi wymogami prawa dotyczącymi: żywienia, kojców, mikroklimatu i transportu. Wszystkie cielęta od 6 tygodnia życia powinny być utrzymywane grupowo. Cielęta nie mogą być utrzymywane na uwięzi.

2.8. Lekarze weterynarii

Bydło znajdujące się w gospodarstwie musi znajdować się pod opieką lekarza weterynarii. Gospodarstwa współpracują z lekarzem weterynarii w celu zapewnienia odpowiedniego stanu zdrowia i dobrostanu zwierząt.

2.9. Plan kontroli zdrowia bydła

W porozumieniu z lekarzem weterynarii należy stworzyć plan kontroli zdrowia bydła, który powinien być corocznie uaktualniany. Celem tego planu powinna być poprawa zdrowia i dobrostanu zwierząt. Plan powinien być sporządzony w formie pisemnej i opatrzony podpisem i datą przez rolnika oraz przechowywany przez okres 3 lat.

Szczególną uwagę należy zwrócić na choroby pasożytnicze, dlatego zaleca się systematyczne odrobaczanie stada. Choroby pasożytnicze ograniczają tempo wzrostu, wykorzystanie paszy i w efekcie wpływają na obniżenie efektywności produkcji.

Producent musi posiadać odpowiednią wiedzę o oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe i jej implikacjach. Wspólnie ze swoim lekarzem weterynarii zobligowany jest do opracowania i wdrożenia planu minimalizacji stosowania antybiotyków ogółem.

Producent, wspólnie ze swoim lekarzem weterynarii opiekującym się stadem, powinien opracować i wdrożyć plan unikania stosowania środków przeciwdrobnoustrojowych uznawanych przez Europejską Agencję Leków (European Medicines Agency - EMA) za środki o krytycznym znaczeniu i najwyższej priorytetowości w leczeniu ludzi (HP-CIAs). Aktualna lista znajduje się na stronie EMA pod adresem [Advice on impacts of using antimicrobials in animals | European Medicines Agency \(europa.eu\)](https://www.ema.europa.eu/en/healthcare/antimicrobials/using-antimicrobials-in-animals) oraz na stronie internetowej systemu.

Producent powinien udostępnić Administratorowi Systemu informacje dotyczące obrotu stada oraz zużycia antybiotyków.

2.10. Zwalczanie i zapobieganie chorobom

Należy aktywnie podchodzić do rozwiązywania wszelkich problemów zdrowotnych w stadzie.

W przypadku chorób w stadzie należy zasięgnąć porady lekarza weterynarii oraz podjąć wszelkie możliwe kroki uniemożliwiające rozprzestrzenianie się i rozwój choroby. Ponadto należy aktywnie podejmować działania bioasekuracyjne, uniemożliwiające wniknięcie czynników patogennych do stada, w tym kwarantanna dla nowych nabytych zwierząt.

Producenci bydła powinni podejmować działania zapobiegające wnikaniu czynników chorobotwórczych poprzez: zastosowanie preparatów biobójczych i mat dezynfekcyjnych, ograniczenia liczby osób mających bezpośredni kontakt ze zwierzętami oraz stosowanie ubrań ochronnych.

W przypadku podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej zwierząt, a w szczególności poronienia bydła, objawów neurologicznych, znacznej liczby nagłych padnięć zmian o charakterze krost, pęcherzy, nadżerek lub wybroczyn na skórze i błonach śluzowych, należy::

- ✓ niezwłocznie zawiadomić organ Inspekcji Weterynaryjnej (IW), lekarza weterynarii opiekującego się stadem albo najbliższy podmiot świadczący usługi z zakresu medycyny weterynaryjnej, albo wójta (burmistrza, prezydenta miasta);
- ✓ pozostawić zwierzęta w miejscu ich przebywania i nie wprowadzać tam innych zwierząt;
- ✓ uniemożliwić osobom postronnym dostępu do pomieszczeń lub miejsc, w których znajdują

się zwierzęta podejrzane o zakażenie lub chorobę, lub zwłoki zwierzęce;

✓ wstrzymać się od wywożenia, wynoszenia i zbywania produktów, w szczególności mięsa, zwłok zwierzęcych, pasz, wody, ściółki, nawozów naturalnych w rozumieniu przepisów o nawozach i nawożeniu i innych przedmiotów znajdujących się w miejscu, w którym wystąpiła choroba;

✓ natychmiast poinformować powiatowego lekarza weterynarii o każdym przypadku padnięcia bydła.

Takie postępowanie w przypadku podejrzenia chorób zakaźnych zwierząt stanowi warunek konieczny podejmowanych działań zmierzających do potwierdzenia lub wykluczenia chorób zakaźnych zwierząt, których ewentualne wystąpienie może przynieść ogromne straty ekonomiczne. W związku z tym, z uwagi na szybkość rozprzestrzeniania się oraz wysoką zaraźliwość chorób zakaźnych niezbędne jest postępowanie, o którym mowa powyżej jeszcze na etapie podejrzenia wystąpienia, w tym wystąpienia pierwszych objawów klinicznych.

2.11. Obecność lekarza weterynarii

Hodowca jest zobowiązany do sprawdzania stanu zdrowia zwierząt, które znajdują się pod jego opieką. W przypadkach, kiedy hodowca stwierdza pogorszony stan zdrowia lub kontuzję zwierzęcia kontaktuje się z lekarzem weterynarii.

W przypadku, gdy leczenie zwierzęcia jest nieskuteczne, ekonomicznie nieuzasadnione lub nie jest w stanie przynieść zwierzęciu ulgi w cierpieniu należy uśmiercić je w humanitarny sposób przez osobę uprawnioną.

2.12. Leki i szczepionki dla zwierząt

Wszystkie produkty lecznicze weterynaryjne stosowane u zwierząt z których lub od których pozyskuje się środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego są ordynowane przez lekarza weterynarii świadczącego usługi lekarsko-weterynaryjne w ramach zakładu leczniczego dla zwierząt.

Lekarz weterynarii dokonując wpisu w dokumentacji lekarsko-weterynaryjnej uwzględnia wszystkie produkty lecznicze weterynaryjne, zarówno te zastosowane bezpośrednio lub pod nadzorem lekarza weterynarii jak i te, które będzie stosował właściciel lub opiekun zwierzęcia.

Lekarz weterynarii informuje właściciela o okresach karencji obowiązujących przy stosowaniu leków przy konkretnej jednostce chorobowej. Właściciel potwierdza własnym podpisem, że przyjął do wiadomości i stosowania informacje przekazane przez lekarza.

Właściciel przechowuje dokumentację w postaci chronologicznie ułożonych kartek przez okres 5

lat.

2.13. „Polityka złamanej igły”

W przypadku, gdy w trakcie szczepienia wykonywanego przez lekarza weterynarii w ciele zwierzęcia pozostała igła lub jej część (albo jest takie podejrzenie), producent jest zobowiązany zanotować numer kolczyka zwierzęcia i powiadomić o tym pracownika rzeźni lub nabywcę.

2.14. Żywienie zwierząt

Wszystkie sztuki bydła muszą otrzymywać dawkę żywieniową zgodną z ich potrzebami bytowymi i produkcyjnymi, która wystarcza do utrzymania pełnego zdrowia i jest odpowiednia dla ich stanu fizycznego i statusu produkcyjnego. Uczestnik Systemu powinien posiadać udokumentowany plan żywienia zwierząt z podziałem na grupy technologiczne oraz uwzględniający redukcję emisji gazów cieplarnianych poprzez odpowiednie żywienie. Uczestnik Systemu powinien stosować się do zaleceń opasania Systemu QMP (Załącznik 1).

Inspektorowi z Jednostki Certyfikującej należy przedstawić odpowiedni plan żywienia poszczególnych grup bydła.

2.15. Zarządzanie pastwiskami i paszami zielonymi

Wypasanie zwierząt na pastwiskach i polach uprawnych prowadzone jest w sposób ograniczający do minimum fizyczne, biologiczne lub chemiczne zagrożenia związane z zanieczyszczeniem żywności pochodzenia zwierzęcego. W razie potrzeby należy przestrzegać odpowiednich okresów odpoczynku, zanim pozwoli się na wypas inwentarza na pastwisku, spasanie płodów rolnych lub ich pozostałości, a także przerw pomiędzy kolejnymi cyklami wypasu w celu ograniczenia do minimum biologicznych zanieczyszczeń krzyżowych pochodzących z nawozu, tam gdzie tego typu problemy istnieją oraz zapewnienia przestrzegania odpowiednich okresów przerw w stosowaniu rolniczych preparatów chemicznych.

Należy zwalczać występowanie szkodliwych chwastów, które mogą być trujące dla bydła. Na pastwiskach i w uprawach paszowych można używać jedynie dozwolonych środków ochrony roślin stosowanych we właściwy sposób. Należy prowadzić ewidencję zabiegów wykonywanych przy użyciu środków ochrony roślin.

Obsada bydła na pastwisku powinna zawierać się pomiędzy 0,3-1,4 DJP/hektar.

2.16. Zakaz stosowania hormonów wzrostu

Nie dopuszcza się stosowania hormonów.

2.17. Woda

Uczestnik Systemu jest zobowiązany zapewnić cielętom (do ukończenia 6. miesiąca życia) stały dostęp do wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pozostałe bydło musi mieć zapewniony stały dostęp do wody.

Woda przeznaczona do pojenia zwierząt powinna posiadać odpowiednią jakość, dostosowaną do wymagań produkowanych zwierząt. W przypadku wystąpienia powodów do niepokoju, związanych z potencjalnym skażeniem zwierząt lub produktów zwierzęcych zanieczyszczeniami pochodzącymi z wody, należy zastosować środki mające na celu ocenę i ograniczenie do minimum zaistniałych zagrożeń.

Urządzenia do zadawania pasz i pojenia zwierząt muszą być zaprojektowane, skonstruowane i zainstalowane w sposób pozwalający na ograniczenie do minimum ryzyka zanieczyszczenia paszy i wody. Systemy pojenia muszą być w miarę możliwości regularnie czyszczone i konserwowane.

Zwierzętom przebywającym na pastwisku należy zapewnić dostęp do wody niezależnie od pory roku.

2.18. Dostawcy paszy

Wszystkie podmioty działające na rynku pasz muszą być pod kontrolą Powiatowego Lekarza Weterynarii i muszą posiadać numer identyfikacyjny nadany przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w drodze decyzji.

Powiatowy Lekarz Weterynarii, wydając decyzję administracyjną o zatwierdzeniu zakładu, nadaje temu zakładowi numer identyfikacyjny, o którym mowa w art. 19 ust. 2 ww. rozporządzenia nr 183/2005. Natomiast na wniosek, Powiatowy Lekarz Weterynarii nadaje numer identyfikacyjny podmiotowi działającemu na rynku pasz.

Podmioty działające na rynku pasz oraz rolnicy zaopatrują się w pasze oraz stosują pasze pochodzące wyłącznie z zakładów zarejestrowanych oraz/lub zatwierdzonych zgodnie z rozporządzeniem rozporządzenia (WE) nr 183/2005.

Zakup materiałów paszowych od podmiotów działających na rynku pasz musi być dokonany od handlowca/producenta, który jest uczestnikiem Systemu QMP Pasze.

Lista certyfikowanych dostawców pasz jest opublikowana na stronie qmssystem.pl.

Powyższe wymaganie nie dotyczy bezpośrednich zakupów niewielkich ilości paszy pierwotnej na

poziomie lokalnym, realizowanych od lokalnego rolnika producenta paszy pierwotnej.

2.19. Pasze wytworzone samodzielnie oraz pasze z zakupu

Podstawą żywienia są pasze wytworzone w gospodarstwie. Dopuszcza się stosowanie pasz zakupionych (w tym dodatków paszowych). Zakupione pasze gospodarskie powinny zostać zaewidencjonowane. Dokumenty dotyczące zakupywanych pozostałych pasz i składników powinny zawierać co najmniej takie informacje jak nazwa produktu, producent, nr partii, data przydatności. Dokumentacja powinna być przechowywana przez okres co najmniej dwóch lat.

Białko zwierzęce nie może być stosowane w żywieniu bydła.

Zakaz ten nie ma zastosowania do żywienia bydła:

(i) mlekiem, produktami na bazie mleka, produktami pochodnymi mleka, siarą oraz produktami z siary;

(ii) jajami i produktami jajecznymi;

(iii) kolagenem i żelatyną pochodzącymi od zwierząt innych niż przeżuwacze;

(iv) hydrolizatami białkowymi pochodzącymi z:

— części zwierząt innych niż przeżuwacze, lub

— skór i skórek przeżuwaczy;

(v) mieszankami paszowymi zawierającymi produkty wymienione w ppkt (i)–(iv) powyżej;

W żywieniu mogą być stosowane produkty uboczne przemysłu rolno-spożywczego.

Produkty muszą być zaopatrzone w deklarację dostawcy (Załącznik 3). Deklaracje wraz z dowodami dostawy muszą być przechowywane dwa lata.

2.20. Elastyczność – odstępstwa

1. Mając na względzie zasady elastyczności funkcjonujące w przypadku rolnictwa ekologicznego, zgodnie z warunkami określonymi w ust. 2 (niniejszego punktu 2.20.) oraz mając na uwadze cel, którym jest zapewnienie stosowania wyłącznie bezpiecznych pasz wysokiej jakości, Komitet Techniczny może umożliwić przyznawanie odstępstw od zasad produkcji określonych w pkt. 2.18. oraz 2.19. niniejszym standardzie.

2. Odstępstwa, o których mowa w ust. 1 (niniejszego punktu 2.20.), są ograniczane do minimum i w stosownych przypadkach ograniczone w czasie; przewiduje się je tylko w następujących przypadkach:

a) jeżeli są niezbędne do tego, aby produkcja została rozpoczęta lub utrzymana w gospodarstwach, które mają trudności związanych z klimatem lub położeniem geograficznym lub trudności strukturalnych;

b) jeżeli są niezbędne do zapewnienia dostępu do paszy, nasion, roślinnego materiału rozmnożeniowego, żywych zwierząt i innych środków dla gospodarstw niedostępnych na rynku w formie produktów pochodzących od Uczestników Systemu QMP;

c) jeżeli są niezbędne do zapewnienia dostępu do składników pochodzenia rolniczego, które nie są dostępne na rynku w formie produktów pochodzących od Uczestników Systemu QMP;

d) jeżeli są niezbędne do rozwiązania szczególnych problemów związanych z zarządzaniem produkcją żywca wołowego w Systemie QMP;

e) jeżeli, w przypadku katastrof naturalnych, w celu utrzymania lub ponownego rozpoczęcia produkcji w Systemie QMP niezbędne są środki tymczasowe;

3. Komitet Techniczny może, określić szczegółowe warunki zastosowania odstępstw przewidzianych na mocy ust. 1.

2.21. Przechowywanie pasz

Organizacja miejsca składowania pasz powinna zapewniać ich łatwą identyfikację. Wszystkie pasze należy przechowywać w stanie wolnym od skażenia oraz należy troszczyć się o uniknięcie zanieczyszczenia paszy. Miejsca przechowywania pasz powinny być utrzymywane w czystości. Pasje powinny być zabezpieczone przed dostępem innych zwierząt oraz przed czynnikami zewnętrznymi, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie pasz.

Szczegółowe zasady dotyczące przechowywania i transportu pasz znajdują się w załączniku nr 5.

2.22. Niedojady

Niedojady muszą być usuwane w częstotliwości, która zapobiegnie psuciu się zadanej paszy.

2.23. Zadawanie paszy i pojenie

Dostęp do paszy i do wody musi być zapewniony w taki sposób, aby nie powodować niepotrzebnego

cierpienia lub zranienia. Sprzęt do karmienia i pojenia musi być zaprojektowany, wykonany i umieszczony tak, aby zminimalizować ryzyko skażenia pasz i wody oraz szkodliwe efekty konkurencji między zwierzętami.

2.24. Automaty do podawania paszy

Automaty do karmienia zwierząt trzeba utrzymywać w dobrym stanie, w celu uniknięcia zanieczyszczeń i zachowania dobrej jakości pasz.

2.25. Załadunek i wyładunek zwierząt

Bydło należy za- i wyładowywać przy wykorzystaniu odpowiedniego wyposażenia. Zgodnie ze standardami gwarantowanego transportu QMP na terenie załadunku i w miejscach zgromadzenia zwierząt nie mogą występować żadne rodzaje ryzyka, które mogłyby spowodować kontuzję lub nadmierny stres.

Wszelkich środków stosowanych do pomocy przy ładowaniu bydła należy używać w sposób odpowiedni. Należy szczególnie zatroszczyć się o zapewnienie, że powyżej połączenia piątej osi lub stopnia ciężarówki z naczepą ładowane jest jedynie bydło o odpowiednim rozmiarze, z uwagi na ograniczenia wysokości.

2.26. System gwarantowanego transportu QMP

Każdy uczestnik, który nie transportuje samodzielnie swojego bydła, musi korzystać z usług Uczestnika Systemu Transportu QMP lub równoważnego systemu, np. systemu transportu żywego bydła będącego w posiadaniu zakładów uboju, Uczestników Systemu QMP.

2.27. Dobrostan zwierząt podczas transportu

Nikt nie może przewozić zwierząt lub zlecać transportu zwierząt w sposób powodujący ich okaleczenia lub przyczyniający się do zadawanie im cierpienia.

Ponadto należy spełnić następujące warunki:

- a) podjęto wcześniej wszystkie niezbędne czynności celem skrócenia do minimum długości trwania przewozu oraz zapewnienia potrzeb zwierząt podczas przewozu;
- b) zwierzęta są zdolne do podróży;
- c) środki transportu są przeznaczone, skonstruowane, utrzymywane oraz działają w sposób pozwalający zapobiec zranieniu i cierpieniu oraz w sposób zapewniający bezpieczeństwo

zwierząt;

- d) urządzenia do załadunku i wyładunku są odpowiednio zaprojektowane, skonstruowane, utrzymywane i obsługiwane tak, aby zapobiec zranieniu i cierpieniu zwierząt oraz w sposób zapewniający bezpieczeństwo zwierząt;
- e) personel zajmujący się zwierzętami posiada odpowiednie wykształcenie lub kompetencje wymagane w tym przypadku i wykonuje swoje obowiązki bez stosowania przemocy lub jakiegokolwiek metody powodującej niepotrzebny strach, zranienie lub cierpienie;
- f) transport jest przeprowadzany bez opóźnień do miejsca przeznaczenia, natomiast warunki dobrostanu zwierząt są regularnie kontrolowane i utrzymywane na odpowiednim poziomie;
- g) zwierzęta mają zapewnioną odpowiednią powierzchnię podłogi i wysokość, właściwe dla ich wielkości i zaplanowanego przewozu;
- h) woda, karma i odpoczynek są zapewnione w odpowiednich odstępach czasu oraz odpowiadają ilościowo i jakościowo danemu gatunkowi i wielkości zwierząt.

Kierowcy powinni być świadomi, że odpowiadają za dobrostan każdego zwierzęcia które transportują i posiadać odpowiednie kwalifikacje. Zwierzęta, które stały się niesprawne podczas transportu, należy dostarczyć jak najszybciej do miejsca odpowiedniego do ich wyładunku, leczenia lub uboju.

Na podstawie Rozporządzenie Rady WE 1/2005 przy wszystkich kursach transportowych należy wypełnić dokument transportowy zwierzęcia. Można tego nie zrobić jedynie, jeśli zwierzęta transportowane są na dystansie 50km lub mniejszym, z terenu posiadanego lub zajmowanego przez właściciela pojazdu wykorzystanego do kursu lub w obrębie tego terenu.

2.28. Zaganianie i segregowanie bydła

Bydło należy podzielić na grupy o odpowiedniej liczebności. Zgodnie z wymogami prawnymi zwierzęta o różnym rozmiarze oraz poszczególne płcie bydła muszą być rozdzielone. Szczególną troskę należy wykazać przy transporcie młodych buhajów, a w celu minimalizacji stresu podczas transportu na ubój należy je przewozić w obrębie własnego stada.

2.29. Utrzymanie, higiena i wentylacja pojazdów

Wszystkie pojazdy należy przed wykorzystaniem oczyścić i zdezynfekować zgodnie z obecnie obowiązującym ustawodawstwem. Pojazdy trzeba regularnie przeglądać i utrzymywać w dobrym stanie. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednią wentylację.

2.30. Wskaźnik śmiertelności

Uczestnik systemu jest zobowiązany do rejestrowania i przekazywania danych odnośnie śmiertelności zwierząt w stadzie z podaniem przyczyn i wieku padłego zwierzęcia.

Jeżeli wskaźnik śmiertelności jest powyżej 1,5% rocznie, uczestnik systemu powinien mieć plan redukcji wskaźnika śmiertelności o 20% rok do roku.

3. Gospodarstwo i środowisko

3.1. Wygląd gospodarstwa

Bydło należy trzymać z dala od wszelkich niebezpiecznych materiałów. Wszystkie ogrodzenia muszą być zabezpieczone przed sforsowaniem przez zwierzęta. Pola i łąki w gospodarstwie muszą być utrzymywane w czystym i zadbanym stanie.

3.2. Systemy utrzymania bydła

Jeśli bydło trzymane jest pod dachem, pomieszczenia muszą być skonstruowane i utrzymywane zgodnie z obowiązującym prawodawstwem. Szczególnie należy zwrócić uwagę na dostosowanie obsady poszczególnych grup zwierząt do powierzchni budynków oraz warunki zoohigieniczne. Budynki i budowle dla opasu bydła muszą być zgodne z aktualnie obowiązującym prawem. Szczególną uwagę należy zwrócić przy projektowaniu boksów dla buhajów, które oprócz wymogów dobrostanu muszą spełniać również podwyższone wymogi BHP dla obsługi.

Minimalne warunki utrzymania bydła bez uwięzi w systemie wolnostanowiskowym zostały opisane w Załączniku 4.

Cielęta i bydło nie mogą być trzymane na uwięzi. Ponadto wszystkie zwierzęta muszą być trzymane w systemie grupowym, za wyjątkiem sytuacji wynikających z jednoznacznych i zarejestrowanych wskazań weterynaryjnych.

Wszystkim zwierzętom opasanym w budynkach należy zapewnić zwiększenie dostępnej przestrzeni względem minimalnych warunków utrzymania bydła określonych w przepisach poprzez:

- zapewnienie nieograniczonego całodobowego dostępu do wybiegów przyległych do budynku albo
- zapewnienia zwiększonej o co najmniej 20% powierzchni w budynku względem minimalnych warunków utrzymania bydła określonych w przepisach.

3.3. Bydło trzymane na zewnątrz przez cały rok

Bydłu trzymanemu na pastwisku/w zagrodach zapewnia się możliwość schronienia oraz dostęp do miejsca na wypoczynek z odpowiednim doprowadzeniem wody.

Tereny do całorocznego utrzymania bydła należy utrzymywać wypełniając minimalne normy Dobrej Kultury Rolnej zgodnej z zasadami ochrony środowiska oraz wymogi wzajemnej zgodności obowiązujące od 2010 r.

3.4. Wyposażenie do bezpiecznej kontroli bydła

W gospodarstwie należy zapewnić urządzenia takie jak przepędy, poskromy itd., umożliwiające bezpieczną kontrolę bydła i jego leczenie, przy minimalizacji stresu i ryzyka obrażeń fizycznych.

3.5. Przepisy z zakresu ochrony środowiska

Od Uczestników Systemu wymaga się wypełniania wymagań Dobrej Praktyki Rolnej zgodnej z zasadami ochrony środowiska oraz Zasad Wzajemnej Zgodności. Obejmuje to w szczególności przechowywanie i wykorzystywanie nawozów naturalnych oraz proces usuwania padłych zwierząt zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

3.6. Gospodarka odpadami

Wymagany jest ustny lub pisemny plan postępowania z odpadami wraz z możliwymi do zademonstrowania dowodami jego wdrożenia.

Inspektor będzie zadawał pytania dotyczące planu zagospodarowania odpadów, a wasza odpowiedź powinna obejmować szczegółowe informacje w jaki sposób pozbywacie się odpadów (pustych pojemników; zużytych leków w płynie; opakowań po kiszonce; leków i igieł; ściaków z kisonki itd.).

3.7. Poddawane recyklingowi biologiczne odpady stałe – obornik i gnojowica

Wykorzystanie na pastwiskach biologicznych odpadów stałych dozwolone jest pod warunkiem, że Uczestnicy stosują zasady bezpieczeństwa wykorzystania obornika.

4. Bezpieczeństwo personelu i warunki socjalne

4.1 Zapobieganie wypadkom

Producent musi zidentyfikować ryzyka dla zdrowia i bezpieczeństwa wszystkich pracowników (w tym siebie i członków rodziny) oraz podjąć odpowiednie działania służące zapobieganiu wypadkom, urazom i problemom zdrowotnym wynikającym z wykonywanej pracy.

Producent zobligowany jest do prowadzenia ewidencji wszystkich wypadków, zapewnienia stosownej opieki medycznej oraz wprowadzenia działań naprawczych służących zapobieganiu podobnym zdarzeniom w przyszłości.

Producent oraz obsługa muszą uczestniczyć w szkoleniach BHP przynajmniej raz na 3 lata.

Uczestnik systemu jest zobowiązany udostępnić ewidencję wypadków Administratorowi Systemu.

5. Stabilność ekonomiczna

5.1 Stabilność finansowa

Producent powinien wykorzystywać dostępne informacje rynkowe podczas podejmowania decyzji w procesie zarządzania gospodarstwem.

Producent zobligowany jest do przygotowania biznesplanu w zakresie produkcji żywca wołowego przed podjęciem znaczących i długotrwałych zobowiązań finansowych.

6. Środowisko i zmiany klimatu

6.1 Kontrola i redukcja emisji gazów cieplarnianych

Producent realizuje zobowiązanie do zredukowania emisji gazów cieplarnianych w swoim gospodarstwie o 15% w ciągu 5 lat od wprowadzenia niniejszego wymagania lub od przystąpienia do systemu. Rokiem bazowym jest pierwszy pełny rok, dla którego będą dostępne wiarygodne dane, ale nie później niż pierwszy pełny rok od objęcia uczestnika niniejszym wymaganiem.

Producent posiada plan realizacji zobowiązania, który powinien uwzględniać żywienie zwierząt i sekwestrację. Plan powinien zwracać roczne cele do realizacji i sposób ich osiągnięcia.

Producent osiąga założone w planie roczne cele. Nie osiągnięcie rocznego celu narastająco przez dwa kolejne lata skutkuje wykluczeniem producenta z systemu. Ponowne przystąpienie do systemu może nastąpić nie wcześniej niż 2 lata po wykluczeniu.

Producent zobowiązuje się kontrolować wartość emisji gazów cieplarnianych swojego gospodarstwa w oparciu o rejestrację wskaźników pozwalających określić tę emisję. Do podstawowych należą:

- a) wielkość produkcji (roślinna/mleko/żywiec);
- b) informacje o wypasaniu zwierząt;
- c) informacje o nawożeniu;
- d) informacje o paszach w zakresie poziomu białka i energii;

- e) informacje o wykorzystaniu uprawy uproszczonej/konserwującej, wykorzystaniu inhibitorów ureazy i nityfikacji oraz uprawie poplonów;
- f) sposób ścielenia i zagospodarowania obornika i gnojowicy, w tym dogłębowej aplikacji gnojowicy
- g) zużycie energii;
- h) sposób transportu w gospodarstwie.

Obliczenia wartości emisji gazów cieplarnianych są dokonywane przy użyciu narzędzi lub kalkulatorów uznanych przez administratora systemu. Lista uznanych narzędzi znajduje się na stronie internetowej systemu.

Wartość emisji gazów cieplarnianych oraz opracowanie planu redukcji będzie wykonywana przez przeszkolonego w tym względzie audytora.

6.2 Wskaźniki efektywności gospodarstw

Producent powinien prowadzić analizę wskaźników efektywności ekonomicznej swojego gospodarstwa, które mają wpływ na wielkość emisji gazów cieplarnianych w przeliczeniu na kilogram produktu (WBC). Dla gospodarstw produkujących wołowinę są to np.:

- a) dane z uboju zwierząt:
 - a. waga poubojowa (WBC),
 - b. wybojowość (w %),
 - c. wiek ubijanych zwierząt;
- b) dzienny przyrost wagi żywej;
- c) wskaźnik wykorzystania paszy, w tym w zakresie następujących indykatorów:
 - a. kilogram paszy na kilogram przyrostu;
 - b. końcowa masa ciała;
 - c. szacowany koszt żywienia w odniesieniu do kosztów całościowych
- d) wskaźnik śmiertelności w każdej grupie zwierząt;
- e) wiek pierwszego wycielenia;
- f) stosunek liczby urodzonych cieląt to liczby krów w stadzie.

Szczegółowe wymagania mogą być modyfikowane w zależności od rozwoju wiedzy w tej dziedzinie, w szczególności w zakresie sekwestracji.

SEKCJA 2: PRZYSZŁE OBSZARY ZAINTERESOWANIA

Ta sekcja ma uświadomić istnienie obszarów, na których zamierza skupić się Komitet Techniczny Systemu QMP, w celu uwzględnienia ich w standardach w przyszłości.

Są to:

- ✓ Podnoszenie jakości handlowej tusz wytworzonych w ramach Systemu QMP,
- ✓ Podnoszenie jakości mięsa wołowego wytworzonego w ramach Systemu QMP
 - Poprawa kruchości
 - Kontrola barwy mięsa i tłuszczu
 - Poprawa trwałości barwy
- ✓ Wytyczne do planu żywienia zwierząt.

SEKCJA 3: POWAŻNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ODNOTOWYWANE W GOSPODARSTWACH.

1. Poniżej wymienione są najczęściej występujące nieprawidłowości traktowane jako kwalifikujące do zawieszenia certyfikatu zgodności:
 - ✓ nieporządek w gospodarstwie,
 - ✓ brak planu kontroli chorób i zdrowia bydła, lub plan ten jest nieaktualny,
 - ✓ brak rejestrów zwalczania szkodników przy stosowaniu trucizn,
 - ✓ bydło ma dostęp do obiektów generujących ryzyko,
 - ✓ rejestry medyczne są niekompletne, np. nie rejestruje się robaczycy,
 - ✓ wymagane są generalne naprawy boksów dla bydła,
 - ✓ urządzenia do przemieszczania bydła wymagają napraw (przegrody dla bydła, przepędy poskromy lub np. uszkodzona posadzka),
 - ✓ rozrzucona pasza została zanieczyszczona przez ptaki/szkodniki,
 - ✓ środek transportu nie spełnia wymagań aktualnie obowiązującego prawodawstwa,
 - ✓ środek transportu żywca nie został wyczyszczony zgodnie z aktualnie obowiązującym ustawodawstwem.

2. Poniższe nieprawidłowości są traktowane jako dyskwalifikujące skutkujące wycofaniem certyfikatu zgodności i wykluczeniem producenta z Systemu QMP.
 - ✓ producent uporczywie nie wykonuje zaleceń jednostki certyfikującej w zakresie usunięcia drobnych niezgodności,
 - ✓ producent narusza zakaz bezwiewięziowego utrzymania zwierząt,
 - ✓ producent zadaje zwierzętom niepotrzebny ból lub wywołuje u nich niepotrzebny stres,
 - ✓ producent nie osiąga minimalnych parametrów tusz w 3 kolejnych partiach,
 - ✓ nie osiągnięcie rocznego celu redukcji emisji gazów cieplarnianych narastająco przez dwa kolejne lata

ZAŁĄCZNIK NR 1 - ZALECENIA OPASANIA SYSTEMU QMP

1. Producent jest zobowiązany posiadać plan żywienia bydła (art. 2.14. Standardu QMP Bydło). Producent powinien dążyć do uzyskania zalecanych dziennych przyrostów dla grup zwierząt (Tabela).

a) Zalecenia dla bydła ras mięsnych

| | Zalecany przyrost dzienny | Zalecany przyrost w trakcie finiszu | Waga żywa | WBZ | Wiek (dni) | Umięśnienie i otluszczenie wg EUROP | Dni finiszu | Wiek (m-ce) |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------|-----|------------|-------------------------------------|-------------|-------------|
| BUHAJKI | | | | | | | | |
| AN, HH, SM, GA, HI | 1,3 | 1,5 | 545 | 300 | 385 | R4- | 200 | 13 |
| LM, CH, BD | 1,4 | 1,6 | 630 | 350 | 425 | U+3 | 200 | 14 |
| AN,HH,SMx(HO lub ZB) | 1,3 | 1,5 | 550 | 295 | 385 | O+3 | 200 | 13 |
| LM, CH, x (HO lub ZB) | 1,3 | 1,6 | 580 | 320 | 400 | R3 | 200 | 13 |
| WOLCE | | | | | | | | |
| AN, HH, SM, GA, HI | 1 | 1,3 | 610 | 325 | 550 | R4- | 60 | 18 |
| LM, CH, BD | 1,1 | 1,5 | 620 | 340 | 530 | U-3 | 100 | 17 |
| AN,HH,SMx(HO lub ZB) | 1 | 1,4 | 580 | 310 | 550 | O+3 | 60 | 18 |
| LM, CH, x (HO lub ZB) | 1 | 1,5 | 610 | 330 | 550 | R3 | 100 | 18 |
| JALÓWKI | | | | | | | | |
| AN, HR, SM | 0,9 | 1,3 | 540 | 285 | 550 | O+4- | 40 | 18 |
| LM, CH, BD | 1 | 1,4 | 590 | 310 | 550 | R4- | 60 | 18 |
| MM-LM, CH, BB, SM x (HO lub ZB) | 0,9 | 1,4 | 550 | 290 | 550 | O+4- | 60 | 18 |

b) Zalecenia dla bydła ras mlecznych

| | | | | | | | | |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|
| BUHAJKI | | | | | | | | |
| RP, MO, BG, SM | 1,1 | 1,5 | 680 | 360 | 573 | O+3 | 200 | 19 |
| HO,RW,RE,ZR,ZB,MS | 1,1 | 1,5 | 720 | 382 | 609 | O+3 | 200 | 20 |
| WOLCE | | | | | | | | |
| RP, MO, BG, SM | 1,1 | 1,4 | 680 | 360 | 573 | O+3 | 100 | 19 |
| HO,RW,RE,ZR,ZB,MS | 1,1 | 1,4 | 720 | 382 | 609 | O+3 | 100 | 20 |
| JALÓWKI | | | | | | | | |
| RP, MO, BG, SM | 0,9 | 1,2 | 600 | 306 | 611 | O+4- | 60 | 20 |
| HO,RW,RE,ZR,ZB,MS | 0,9 | 1,2 | 580 | 296 | 589 | O+4- | 60 | 19 |

2. Zaleca się żywienie energetyczne krów przez 2 miesiące przed oddaniem ich do rzeźni w celu poprawy otluszczenia.
3. Producent jest zobowiązany uzyskać umiejętności z zakresu żywienia zwierząt, właściwego bilansowania diety w celu uzyskiwania wymaganych parametrów tuszy wg EUROP w wymaganym czasie, uwzględniając ekonomikę produkcji.
4. Producent żywca stosujący się do wymagań w zakresie doboru genetyki i zaleceń żywienia osiąga minimalne wymagania dla tuszy:
 - ✓ Klasa wg EUROP – minimum O+ oraz otluszczenie 2, 3, 4
 - ✓ Waga WBC – minimum 240 kg dla buhajka, buhaja i wolca, minimum 220 kg dla jałówki i krowy.
 - ✓ Kategoria tuszy A, B, C, D, E. Tusz kategorii B lub C z bydła starszego niż 30 miesięcy nie kwalifikuje się do Systemu QMP
 - ✓ Wynik pomiaru pH po wychłodzeniu maksimum 5.8.
5. Zaleca się budowanie planu żywienia bydła w oparciu o badania wartości odżywczej posiadanych pasz. Zaleca się uzyskiwanie powyższych parametrów tusz (tabela) dla poszczególnych grup bydła.
6. Tusze niespełniające wymagań minimalnych (pkt.3) nie są kwalifikowane do Systemu QMP.
7. Nieosiągnięcie parametrów jakościowych tusz musi skutkować zmianą planu żywienia bydła dla poszczególnych grup bydła. Brak poprawy jakości tusz w następnych dostawach będzie skutkował zawieszeniem, a w dalszej konsekwencji cofnięciem certyfikatu zgodności.
8. Decyzja o cofnięciu certyfikatu może być podjęta na podstawie braku poprawy jakości po ocenie trzech kolejnych partii.

ZAŁĄCZNIK NR 2 – UNIJNA SKALA KLASYFIKACJI TUSZ BYDŁA W WIEKU 8 MIESIĘCY LUB WIĘCEJ

I. Definicje

Stosuje się następujące definicje:

„tusza”: oznacza ciało zwierzęcia poddanego ubojowi po wykrwawieniu, wytrzewieniu i oskórowaniu;

„półtusza”: oznacza produkt otrzymany poprzez podzielenie tuszy symetrycznie przez środek każdego kręgu szyjnego, piersiowego, lędźwiowego i krzyżowego oraz przez środek mostka i spojenia miednicznego.

II. Kategorie EUROP

Tusze wołowe dzieli się na następujące kategorie:

Z: tusze zwierząt w wieku od 8 miesięcy do poniżej 12 miesięcy;

A: tusze niekastrowanych samców w wieku od 12 miesięcy do poniżej 24 miesięcy;

B: tusze niekastrowanych samców w wieku od 24 miesięcy;

C: tusze kastrowanych samców w wieku od 12 miesięcy;

D: tusze samic, które się cielily;

E: tusze innych samic w wieku od 12 miesięcy.

III. Klasyfikacja EUROP

Tusze klasyfikuje się, oceniając kolejno:

1. Uformowanie – E, U, R, O, P
2. Okrywą tłuszczową -1, 2, 3, 4, 5

W Polsce obowiązuje dalszy podział każdej z klas przedstawionych w pkt. 1 i 2 na trzy podklasy:

z wyróżnikiem „-” , bez wyróżnika oraz z wyróżnikiem „+”.

Nadzór nad systemem klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych;

Wojewódzcy inspektorzy JHARS przyjmują oraz rozpatrują skargi i wnioski na podstawie obowiązujących w tym zakresie przepisów.

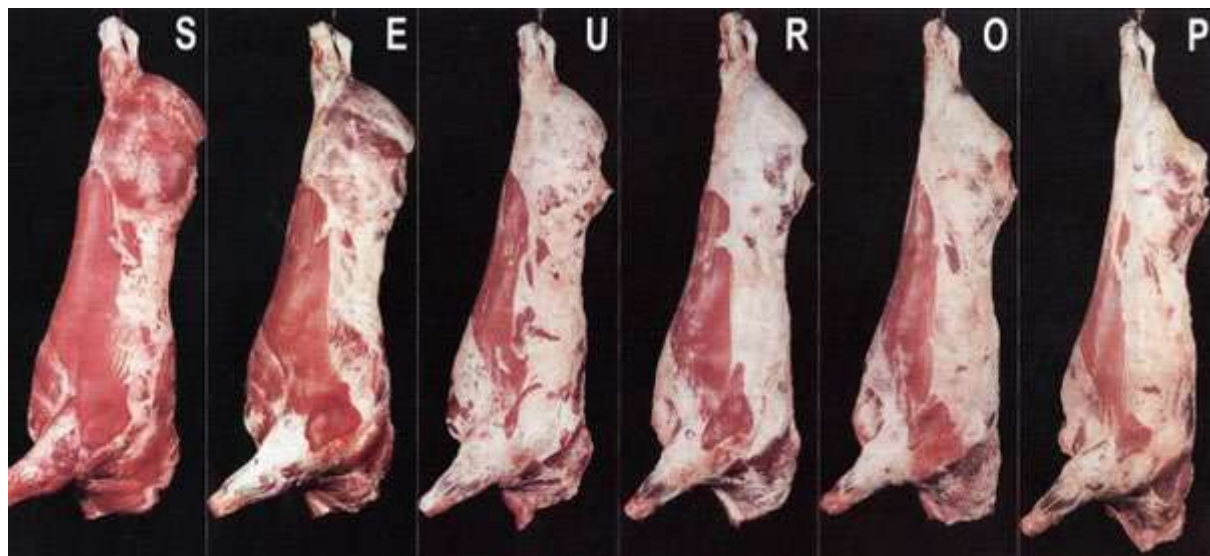
1. Klasy uformowania tuszy

Ocenię podlega cała tusza w tym, w szczególności jej istotne części (udziec, grzbiet, łopatka) ocenia się wg poniższych definicji:

| Klasa uformowania | Opis | <u>Przepisy uzupełniające*</u> |
|-------------------|--|---|
| S wybitne | Wszystkie profile ekstremalnie wypukłe; wyjątkowo rozwinięte mięśnie (typ tuszy o podwójnym umięśnieniu) | <u>Udziec: bardzo mocno zaokrąglony, podwójnie umięśniony wyraźnie oddzielne pasma</u> <u>Grzbiet: bardzo szeroki i bardzo gruby aż do łopatki</u> <u>Łopatka: bardzo mocno zaokrąglona</u> <u>Zrazowa górna wystaje bardzo wyraźnie ponad spójnię miedniczną (symphysis pelvis)</u> <u>Część krzyżowa bardzo zaokrąglona</u> |
| E doskonałe | Wszystkie profile wypukłe do super wypukłych; wyjątkowo rozwinięte mięśnie | <u>Udziec: bardzo zaokrąglony</u> <u>Grzbiet: szeroki i bardzo gruby aż do łopatki</u> <u>Łopatka: bardzo zaokrąglona</u> <u>Zrazowa górna wystaje wyraźnie ponad</u> |

| | | |
|----------------------|---|--|
| | | <p><u>spojenie miedniczne (symphisispelvis)</u></p> <p><u>Część krzyżowa bardzo zaokrąglona</u></p> |
| U bardzo dobre | Profile zasadniczo wypukłe; bardzo dobrze rozwinięte mięśnie | <p><u>Udziec: zaokrąglony</u></p> <p><u>Grzbiet: szeroki i gruby aż do łopatki</u></p> <p><u>Łopatka: zaokrąglona</u></p> <p><u>Zrazowa górna wystaje ponad spojenie miedniczne (symphisispelvis)</u></p> <p><u>Część krzyżowa zaokrąglona</u></p> |
| R dobre | Kształty proste na całej długości; dobrze rozwinięte mięśnie | <p><u>Udziec: dobrze rozwinięty</u></p> <p><u>Grzbiet: wciąż gruby, ale węższy przy łopatce</u></p> <p><u>Łopatka: dość dobrze wykształcona</u></p> <p><u>Zrazowa górna i część krzyżowa lekko zaokrąglone</u></p> |
| O dostatecz ne | Profile na ogół proste do wklęsłych; przeciętnie wykształcone mięśnie | <p><u>Udziec: średnio rozwinięty do słabo rozwiniętego</u></p> <p><u>Grzbiet: przeciętnie gruby do niedostatecznie grubego</u></p> <p><u>Łopatka: średnio rozwinięta do prawie płaskie Część krzyżowa: profil prosty</u></p> |

| | | |
|------------|---|--|
| P słabe | Wszystkie profile wklęsłe do bardzo wklęsłych; słabo rozwinięte mięśnie | <u>Udziec: słabo rozwinięty</u> <u>Grzbiet: wąski z widocznymi kośćmi</u> <u>Łopatka: płaska z widocznymi kośćmi</u> |
|------------|---|--|

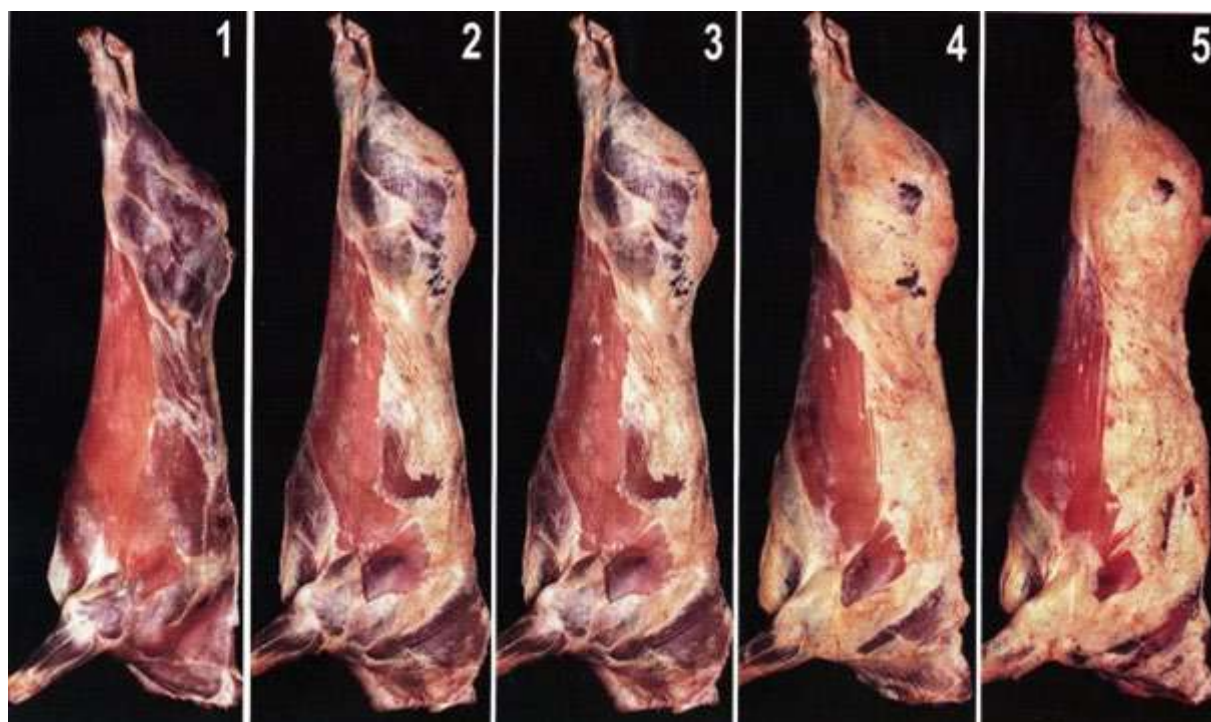


2. Okrywa tłuszczowa

Jest oceniana zgodnie z następującymi definicjami:

| Klasa okrywy tłuszczowej | Opis | Przepisy uzupełniające |
|--------------------------|---|---|
| 1 niska | Od braku pokrycia do nieznacznej okrywy tłuszczowej | <u>Brak tłuszczu w jamie piersiowej</u> |

| | | |
|--------------------|--|---|
| 2 mała | Niewielka okrywa tłuszczowa, prawie wszędzie widoczne mięśnie | <u>W jamie pierśowej mięśnie między żebrami wyraźnie widoczne</u> |
| 3 średnia | Poza udźcem i łopatką prawie wszędzie mięśnie pokryte tłuszczem, niewielkie złogi tłuszczu w jamie klatki piersiowej | <u>W jamie klatki piersiowej mięśnie między żebrami wciąż widoczne.</u> |
| 4 wysoka | Mięśnie pokryte tłuszczem, ale na udźcu i łopatce jeszcze częściowo widoczne, trochę wyraźnych złogów tłuszczu w jamie klatki piersiowej | <u>Wyraźne pasma tłuszczu na udźcu. W jamie piersiowej mięśnie między żebrami mogą być poprzerastane tłuszczem</u> |
| 5 bardzo wysoka | Cała tusza pokryta tłuszczem; duże złogi w jamie klatki piersiowej | <u>Udziec niemal całkowicie pokryty tłuszczem, tak że trudno wyróżnić pasma tłuszczu. W jamie piersiowej mięśnie między żebrami poprzerastane tłuszczem</u> |



Ocenia się ilość tłuszczu na zewnętrznej powierzchni tuszy oraz w jamie klatki piersiowej.

ZAŁĄCZNIK NR 3 – GWARANCJA DOSTAWCY PASZY

(PROJEKT LISTU DOSTAWCY)

Nazwa dostawcy

Adres

.....

.....

Kod pocztowy

Data

Szanowny [nazwisko kupującego]

Gwarancja dostawców paszy

W odniesieniu do dostaw [wskazanie rodzaju paszy/pasz] do [nazwa gospodarstwa/gospodarza], niniejszym oświadczam, że:

Dostarczany surowiec jest przeznaczony do spożycia przez zwierzęta gospodarskie.

Dostarczana pasza jest produkowana, przechowywana i transportowana w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.

Standardy higieniczne zostały utrzymane na poziomie, który jest odpowiedni dla materiałów paszowych wprowadzanych do łańcucha paszowego / pokarmowego.

Z poważaniem

Podpis

[przedstawiciela dostawcy paszy]

Drukowane nazwisko

[przedstawiciela dostawcy paszy]

ZAŁĄCZNIK NR 4 - MINIMALNE WARUNKI UTRZYMANIA BYDŁA BEZ UWIĘZI WOLNOSTANOWISKOWO

Bydło w Systemie QMP utrzymuje się bez uwięzi wolnostanowiskowo.

1. W systemie utrzymywania bydła, **bez wydzielonych legowisk na ściółce**, powierzchnia w przeliczeniu na jedną sztukę powinna wynosić w przypadku utrzymywania:
 - 1) krów i jałówek powyżej 7-go miesiąca ciąży – co najmniej 4,5m²,
 - 2) jałówek powyżej 6-go miesiąca życia, jednak nie dłużej niż do 7-go miesiąca ciąży – co najmniej 2,2m²,
 - 3) bydła opasowego o masie ciała do 300kg – co najmniej 1,6m²,
 - 4) bydła opasowego o masie ciała powyżej 300kg – co najmniej 2,2m²,
 - 5) buhajów – co najmniej 9m².

2. W systemie utrzymywania bydła, **bez wydzielonych legowisk i ściółki, z wyjątkiem buhajów, krów i jałówek cielných powyżej 7-go miesiąca ciąży**, powierzchnia w przeliczeniu na jedną sztukę powinna wynosić w przypadku utrzymywania:
 - 1) jałówek powyżej 19-go miesiąca życia, jednak nie dłużej niż do 7-go miesiąca ciąży – co najmniej 2m²,
 - 2) jałówek powyżej 6-go miesiąca życia do 19-go miesiąca życia – co najmniej 1,6m²,
 - 3) bydła opasowego o masie ciała do 300kg – co najmniej 1,3m²,
 - 4) bydła opasowego o masie ciała powyżej 300kg – co najmniej 1,8m².

ZAŁĄCZNIK NR 5 - ZASADY DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU PASZ

Wymagania dla gospodarstw rolnych, producentów pasz w zakresie:

- a) transportu, przechowywania i przeładunku produktów pierwotnych w miejscu produkcji;
- b) transportu w celu dostarczenia produktów pierwotnych z miejsca produkcji do zakładu;
- c) mieszanie pasz wyłącznie na potrzeby własnego przedsiębiorstwa bez stosowania dodatków lub premiksów dodatków, z wyjątkiem dodatków do kiszonek,

I. Postanowienia dotyczące higieny

1. Podmioty działające na rynku pasz i odpowiedzialne za pierwotną produkcję paszy zapewniają taki sposób kierowania tego typu działalnością i jej prowadzenia, który zapobiegnie powstaniu zagrożeń mogących ograniczyć bezpieczeństwo pasz lub wyeliminuje albo zminimalizuje takie zagrożenia.
2. Podmioty działające na rynku pasz zapewniają, w zakresie, w jakim jest to możliwe, ochronę przed skażeniem lub zepsuciem produktów pierwotnych, za których produkcję, przetwarzanie, czyszczenie, pakowanie, przechowywanie i transport ponoszą odpowiedzialność.
3. Podmioty działające na rynku pasz wywiązują się ze zobowiązań określonych w pkt. 1 i 2, przestrzegając odpowiednich, wspólnotowych i krajowych, przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń, w tym także:
 - i) środków kontroli niebezpiecznych zanieczyszczeń, takich jak pochodzące z powietrza, gleby, wody, nawozów, produktów ochrony roślin, preparatów biobójczych, produktów weterynaryjnych oraz zanieczyszczenia związane z unieszkodliwianiem i składowaniem odpadów;oraz
 - ii) środków związanych ze zdrowiem roślin, zwierząt oraz środowiskiem naturalnym, posiadających wpływ na bezpieczeństwo pasz, w tym także programów monitorowania i kontroli zoonoz i czynników zoonotycznych.
4. Jeśli jest to wskazane, podmioty działające na rynku pasz podejmują stosowne działania, w szczególności w zakresie:
 - a) utrzymania w czystości oraz, jeśli jest to konieczne, po oczyszczeniu, odpowiedniej dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, pojemników, skrzyń i pojazdów wykorzystywanych

podczas produkcji, przetwarzania, sortowania, pakowania, przechowywania i transportowania pasz;

- b) zapewniania, jeśli jest to konieczne, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania oraz czystości pasz;
- c) stosowania czystej wody tam, gdzie jest to niezbędne, w celu zapobieżenia niebezpieczeństwu zanieczyszczenia;
- d) zapobiegania, w stopniu w jakim jest to możliwe, niebezpieczeństwu zanieczyszczenia spowodowanego przez zwierzęta i szkodniki;
- e) przechowywania i przewozu odpadów oraz substancji niebezpiecznych, oddzielnie i bezpiecznie tak, aby zapobiec niebezpieczeństwu zanieczyszczenia;
- f) zapewnienia, by materiały opakowaniowe nie stanowiły źródła niebezpiecznego zanieczyszczenia pasz;
- g) uwzględniania wyników wszelkich stosownych analiz próbek produktów pierwotnych lub innych próbek istotnych dla bezpieczeństwa pasz.

II. Prowadzenie dokumentacji

1. Podmioty działające na rynku pasz prowadzą dokumentację związaną ze środkami zastosowanymi w celu kontroli zagrożeń, w odpowiedni sposób oraz przez odpowiedni czas, w zakresie proporcjonalnym do charakteru i rozmiaru danego przedsiębiorstwa paszowego. Podmioty działające na rynku pasz udostępniają właściwemu organowi odpowiednie informacje zawarte w tej dokumentacji.
2. Podmioty działające na rynku pasz muszą w szczególności prowadzić dokumentację dotyczącą:
 - a) każdego przypadku zastosowania produktów ochrony roślin oraz preparatów biobójczych;
 - b) stosowania nasion zmodyfikowanych genetycznie;
 - c) każdego przypadku pojawienia się szkodników lub chorób, które mogą wywrzeć wpływ na bezpieczeństwo produktów pierwotnych;
 - d) wyników wszelkich analiz próbek produktów pierwotnych lub innych próbek pobranych dla celów diagnostycznych i posiadających istotne znaczenie dla bezpieczeństwa pasz;
 - e) źródła i ilości paszy w każdej partii przyjmowanej, a także przeznaczenia i ilości paszy w każdej partii wydawanej.
3. Inne osoby, takie jak lekarze weterynarii, agronomowie lub techniczny personel gospodarstw, mogą pomagać podmiotom działającym na rynku pasz w prowadzeniu dokumentacji dotyczącej działań prowadzonych przez nich w gospodarstwie.



Standardy Systemu QMP

QMP MIĘSO

Wydanie VII

Wstęp

System QMP jest dobrowolnym, otwartym systemem produkcji żywca i mięsa wołowego gwarantowanej wysokiej jakości, opracowanym i zarządzanym przez organizację rolników Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego.

Uczestnik Systemu, producent żywca wołowego przyjmuje dobrowolnie zasady szczególnego doboru zwierząt, metod utrzymania oraz żywienia.

Cechy różnicujące wołowinę produkowaną w Systemie QMP od standardowej produkcji na polskim rynku to wyższa jakość handlowa tusz wołowych i wyższa jakość kulinarna wołowiny. Zachęcamy hodowców, rzeźnie i zakłady rozbioru do organizowania w ramach Systemu QMP grup producentów wołowiny o dodatkowych cechach szczególnych takich jak wołowina z Limousine, Charolaise, z Warmii i Mazur, z Łąk Nadbużańskich, z Mazowsza, z Kotliny Kłodzkiej itd. System QMP, poprzez gwarantowane szczególne oznaczenia na etykiecie daje konsumentowi pewność i zaufanie, że kupuje taką wołowinę jaką lubi.

Większa satysfakcja konsumenta to także większa satysfakcja finansowa producenta i zakładów przetwórczych, to zrównoważony rozwój!



W imieniu Zespołu

Jenny Herbich

SPIS TREŚCI

| | | |
|-----------|--|----|
| <u>1.</u> | <u>IDENTYFIKOWALNOŚĆ</u> | 38 |
| 1.1. | <u>Informacje ogólne</u> | 38 |
| 1.2. | <u>Mięso świeże z kością i bez kości</u> | 38 |
| 1.3. | <u>Procedury dotyczące przetrzymywania w magazynie żywca w rzeźni</u> | 39 |
| 1.4. | <u>Procedury ubojowe</u> | 39 |
| 1.5. | <u>Produkty, przygotowanie opakowań detalicznych, sprzedaż hurtowa</u> | 40 |
| <u>2.</u> | <u>STANDARDY PRZETWÓRSTWA</u> | 40 |
| 2.1. | <u>Lokalizacja i zatwierdzenie jakości żywności</u> | 40 |
| 2.2. | <u>Transport i przetrzymywanie żywca</u> | 41 |
| 2.3. | <u>Ubój, wytrzewianie, klasyfikacja i schładzanie – ogólnie</u> | 42 |
| 2.4. | <u>Ubój, wytrzewianie, klasyfikacja i chłodzenie poubojowe</u> | 43 |
| 2.5. | <u>Rozbiór mięsa</u> | 44 |
| 2.6. | <u>Pakowanie</u> | 45 |
| 2.7. | <u>Etykietowanie, wprowadzanie do obrotu i materiały reklamowe</u> | 45 |
| 2.8. | <u>Przechowywanie i dystrybucja</u> | 47 |
| <u>3.</u> | <u>STANDARDY DOTYCZĄCE HIGIENY I MYCIA</u> | 47 |
| 3.1. | <u>Ogólne zalecenia dotyczące higieny i mycia</u> | 48 |
| 3.2. | <u>Higiena pracowników</u> | 49 |
| <u>4.</u> | <u>WYMOGI SYSTEMU JAKOŚCI</u> | 50 |
| 4.1. | <u>Postępowanie z produktem niezgodnym</u> | 50 |
| | | 36 |

| | |
|--|----|
| 4.2. <u>Procedury dotyczące reklamacji</u> | 50 |
| 4.3. <u>Rejestry</u> | 51 |
| 4.4. <u>Szkolenie personelu</u> | 52 |
| 4.5. <u>Kontrola dokumentacji</u> | 52 |
| 4.6. <u>Audyty wewnętrzne</u> | 53 |
| 4.7. <u>Hazard Analysis Critical Control Points (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontrolne)</u> | 53 |
| 4.8. <u>Monitorowanie kruchości</u> | 55 |
| 5. <u>SPECYFIKACJA PRODUKTOWA</u> | 55 |
| 5.1. <u>Specyfikacja mięsa w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach wołowiny System QMP</u> | 55 |
| 5.2. <u>Specyfikacja mięsa w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach młodej wołowiny System QMP</u> | 56 |
| 5.3. <u>Specyfikacja produktowa świeżego mięsa w elementach - młodej wołowiny z Systemu QMP i wołowiny z Systemu QMP</u> | 57 |
| 5.4. <u>Specyfikacja produktowa dla przemysłowej wołowiny System QMP - mięsa drobne i mielone</u> | 57 |
| 6. <u>KONTROLA I CERTYFIKACJA</u> | 58 |
| <u>ZAŁĄCZNIK 1 - Metodyka badania kruchości mięsa</u> | 59 |
| <u>Materiał</u> | 59 |
| <u>Metodyka badawcza</u> | 59 |
| <u>Sposób pobrania i przygotowania próbek</u> | 59 |
| <u>Instrumentalny pomiar kruchości mięsa wołowego z wykorzystaniem przystawki Warnera-Bratzlera</u> | 60 |
| <u>Instrumentalny pomiar kruchości mięsa wołowego z wykorzystaniem komory Kramera</u> | 60 |
| | 37 |

PROGRAM GWARANTOWANIA JAKOŚCI MIĘSA QMP
STANDARDY PRODUKCJI MIĘSA DLA UBOJNI I ZAKŁADU ROZBIORU

Poniższe standardy mają ważność od dnia publikacji.

Stosowanie poniższych standardów nie może prowadzić do naruszenia przepisów prawa powszechnie obowiązującego, w tym prawa weterynaryjnego.

1. IDENTYFIKOWALNOŚĆ

1.1. INFORMACJE OGÓLNE

Należy wykazać pełną jednoznaczną identyfikowalność każdej partii mięsa oraz odtworzenie przebiegu procesu chowu zwierzęcia lub grupy zwierząt do momentu wysyłki lub sprzedaży. System identyfikowalności musi być skonstruowany w taki sposób, aby pozwalał skutecznie zidentyfikować wyprodukowane mięso w systemie gwarantowanego pochodzenia Systemu QMP i umożliwiał przeprowadzenie kontroli zgodności z wymogami dotyczącymi etykietowania. Wszyscy Uczestnicy Systemu QMP muszą wykazać ciągłość w procesie certyfikacji.

1.2. MIĘSO ŚWIEŻE Z KOŚCIĄ I BEZ KOŚCI

- 1.2.1. Produktem Systemu QMP jest świeże mięso w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach/częściach, mięsa drobne oraz surowe wyroby mięsne zgodne ze specyfikacją produktu opisaną w rozdziałach 5.1, 5.2, 5.3, 5.4. zwane dalej produktem.
- 1.2.2. Wszystkie produkty wyprodukowane w ramach Systemu QMP muszą pozwalać na identyfikację określonej partii produkcyjnej.
- 1.2.3. System identyfikowalności musi być udokumentowany i pozwalać na pełną identyfikację od opakowania jednostkowego poprzez system rejestrowania partii po zdefiniowaną partię produkcyjną określoną przez datę produkcji, datę uboju do numeru koleczyka sztuki bydła. Etykiety opakowania zbiorczego powinny wskazywać datę produkcji i nr partii, a etykiety opakowania transportowego powinny identyfikować daty uboju i numery partii.

- 1.2.4. Produkt musi być identyfikowalny na każdym etapie produkcji.
- 1.2.5. Produkt opatrzony oznaczeniem numeru partii musi pozwalać na identyfikację produktów odpowiadającym specyfikacji produktowej - punkt 5 niniejszych Standardów QMP. Rzeźnie muszą wykazać, że stosują system identyfikacji i regularnie go weryfikują.
- 1.2.6. Mięso wołowe porcjowane musi pozwalać na pełną identyfikowalność ze zwierzęciem, z którego zostało pozyskane o ile zamawiający tego wymaga.
- 1.2.7. Wszystkie tusze muszą być całkowicie identyfikowalne i pozwalać na określenie numeru zwierzęcia, daty uboju, wieku i rasy.
- 1.2.8. Wszystkie ćwierćtusze wołowe muszą być w pełni identyfikowalne według numeru zwierzęcia, daty uboju, wieku i rasy.
- 1.2.9. Numery na etykietach produktów wymienionych w pkt 5.1., 5.2., 5.3. muszą odnosić się do identyfikowalnych zwierząt poprzez zastosowanie numerów kolczyków dla bydła lub kolejnego numeru w partii. Kolejny numer w partii musi pozwalać na identyfikację numeru kolczyka zwierzęcia.
- 1.2.10. W przypadku kiedy produktem jest mięso ze zwierząt czystorasowych określonych ras obowiązują dodatkowe wymagania określone w załączniku nr 2.

1.3. PROCEDURY DOTYCZĄCE PRZETRZYMYWANIA W MAGAZYNIE ŻYWCA W RZEŹNI

- 1.3.1. Przed ubojem należy sprawdzić informacje zapisane na kolczykach bydła, aby upewnić się, że zachodzi zgodność zwierzęcia i dokumentacji (certyfikatu).
- 1.3.2. Identyfikacja zwierząt polega na porównaniu danych w paszporcie i bazie danych oraz sprawdzeniu numerów zwierzęcia na kolczykach.
- 1.3.3. Zapewnienie pochodzenia mięsa musi być rozpatrywane poprzez bezpośrednią ocenę paszportu i musi być udokumentowane.
- 1.3.4. System układu kojców musi pozwalać na odpowiednie rozmieszczenie poszczególnych zwierząt z uwzględnieniem ich liczby i pochodzenia.

1.4. PROCEDURY UBOJOWE

- 1.4.1. Ubój zwierząt powinien następować według ustalonych partii. Zwierzęta z gospodarstw zatwierdzonych w Systemie QMP muszą być przypisane do jednej lub kilku partii i oddzielone

od zwierząt pochodzących z gospodarstw niezatwierdzonych w Systemie QMP.

- 1.4.2. Należy przeprowadzić dodatkową kontrolę kolczyków bydła po ogłuszeniu/wykrwawieniu w zależności od przyjętego systemu.
- 1.4.3. Tusze muszą zostać zidentyfikowane, oznakowane i opisane jako takie w dokumentacji ubojowej (rejestrach uboju).

1.5. PRODUKTY, PRZYGOTOWANIE OPAKOWAŃ DETALICZNYCH, SPRZEDAŻ HURTOWA

System produkcji musi obejmować:

- 1.5.1. Szczegółowe informacje dotyczące wołowiny; poprzez podanie odpowiedniego kodu dostawcy partii/daty uboju, numeru uboju.
- 1.5.2. Poszczególne elementy i opakowania również muszą być odpowiednio identyfikowalne.
- 1.5.3. Każdy wytworzony produkt opatrzony etykietą ze znakiem Systemu QMP musi spełniać wymagania określone w niniejszych standardach wołowiny.
- 1.5.4. Produkty oznaczone znakiem Systemu QMP mogą zawierać tylko mięso pochodzące ze zwierząt zarejestrowanych w Systemie QMP.
- 1.5.5. Wszystkie produkty i materiały opakowaniowe muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami WE/Polsce.
- 1.5.6. Specyfikacje powinny być opracowane i wdrożone.
- 1.5.7. Należy rejestrować identyfikowalność partii i procesu przetwórstwa.

2. STANDARDY PRZETWÓRSTWA

2.1. LOKALIZACJA I ZATWIERDZENIE JAKOŚCI ŻYWNOSCI

- 2.1.1. Rzeźnie i zakłady rozbioru wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wytwarzane w Unii Europejskiej.

Ubój i obróbka poubojowa odbywa się w zakładzie zatwierdzonym przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej i będący pod jego nadzorem. Zakłady muszą być zatwierdzone zgodnie z wymogiem określonym w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w*

odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. Zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14) oraz w trybie i na zasadach określonych w art. 148 rozporządzenia (WE) nr 2017/625 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) NR 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz.U. L95, 7.4.2017, s. 1)

- 2.1.2 Zakład jest zobowiązany udostępnić przedstawicielowi Jednostki Certyfikującej Systemu QMP protokół z ostatniej kontroli, sporządzony przez organ wymieniony w pkt 2.1.2.

Zakłady prowadzące ubój innych zwierząt oprócz bydła i rozbiory innego mięsa obok wołowiny, będą oceniane przez Jednostkę Certyfikującą Systemu QMP tylko pod kątem wołowiny. Zakłady muszą być uczestnikami Systemu QMP.

Zatwierdzenie zakładów należy do kompetencji Inspekcji Weterynaryjnej (organ publiczny) i nie może być kontrolowany lub nadzorowany przez jakąkolwiek Jednostkę Certyfikującą. Natomiast weryfikacja zgodności z wiążącą specyfikacją produktu jest przeprowadzana przez Jednostkę Certyfikującą QMP (niezależny organ kontroli).

2.2. TRANSPORT I PRZETRZYMYWANIE ŻYWCA

- 2.2.1. W gospodarstwie, punkcie gromadzenia zwierząt, podczas transportu do rzeźni i na miejscu w rzeźni, ze zwierzętami, należy obchodzić się z należytą dbałością, mając przez cały czas wzgląd na ich dobrostan, aby spełnić wymogi przewidziane we wszystkich przepisach i kodeksach postępowania. Do rzeźni zwierzęta powinny być przewożone przez zatwierdzonego Uczestnika Systemu QMP, który przewozi własny żywiec lub przez zatwierdzonego przewoźnika w Systemie QMP.
- 2.2.2. Magazyny żywca służące do przetrzymywania zwierząt przed ubojem powinny być wyposażone w odpowiednie rampy wyładunkowe. Zwierzęta powinny zostać wyładowane niezwłocznie po dotarciu na miejsce uboju.

- 2.2.3. W każdym przypadku należy zapewnić odpowiednie urządzenia myjące do mycia i dezynfekcji pojazdów transportowych.
- 2.2.4. Kojce, przegrody i przejścia muszą być zaprojektowane, zbudowane i utrzymane w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko stresu lub zranienia zwierząt, a także powinny być skutecznie czyszczone.
- 2.2.5. Pracownicy rzeźni i przebywający w pomieszczeniach służących do przetrzymywania zwierząt muszą wykazać wiedzę w zakresie odpowiednich standardów zapewnienia dobrostanu zwierząt oraz stosować takie praktyki, które gwarantują humanitarne traktowanie i minimalizują stres podczas wyładunku i przetrzymywania do czasu ogłuszenia.
- 2.2.6. Zakazane jest:
- uderzanie lub kopanie zwierząt;
 - stosowanie nacisku na jakąkolwiek część ciała w sposób powodujący niepotrzebny ból lub cierpienie;
 - zawieszanie zwierząt za pomocą środków mechanicznych;
 - podnoszenie lub ciągnięcie zwierząt za głowę, uszy, rogi, nogi, ogon lub sierść lub obsługa w sposób powodujący niepotrzebny ból lub cierpienie;
 - stosowanie poganiaczy lub innych narzędzi z zastrzonymi końcami;
 - celowe uniemożliwienie przejścia zwierzętom kierowanym lub prowadzonym do jakiegokolwiek miejsca obsługi zwierząt.
- 2.2.7. Po wyładunku zwierzęta muszą zostać rozmieszczone w czystych kojcach w grupach, w jakich były transportowane. Zwierzęta muszą być utrzymywane w tych grupach podczas pozostawiania w pomieszczeniach służących do ich przetrzymywania do czasu oszłamiania. Jednakże bydło rogate i zwierzęta niespokojne muszą być przetrzymywane w oddzieleniu od innych zwierząt, a w przypadku, gdy przetrzymuje się co najmniej dwa takie zwierzęta, należy je unieruchomić, tak aby nie mogły się wzajemnie poranić. Zwierzętom przetrzymywanym w rzeźni zapewnia się dostęp do świeżej wody pitnej.
- 2.2.8. Zwierzętom przetrzymywanym w rzeźni dłużej niż przez 12 godzin należy podawać wodę i pokarm z odpowiednią częstotliwością. Zakład powinien posiadać procedury postępowania ze zwierzętami przetrzymywanymi powyżej 12 godzin zgodne z obowiązującym prawem.

2.3. UBÓJ, WYTRZEWIANIE, KLASYFIKACJA I SCHŁADZANIE – OGÓLNIE

- 2.3.1. Zwierzęta powinny być uśmiercane w sposób humanitarny przy minimalnym stresie, w warunkach odzwierciedlających należytą dbałość i wzgląd na ich dobrostan oraz zgodnie z wymogami przewidzianymi we wszystkich przepisach i kodeksach postępowania.

- 2.3.2. Po uboju tusza musi zostać wytrzewiana zgodnie z odpowiednimi procedurami dotyczącymi wytrzewiania. Czynności w zakresie wytrzewiania muszą być przeprowadzane ostrożnie i zgodnie z dobrą praktyką określoną w zakładowej Procedurze Wytrzewiania.
- 2.3.3. Tam gdzie jest to stosowne, tusza musi zostać sklasyfikowana zgodnie ze wspólnotowym schematem klasyfikacji tusz wołowych. Wszystkie zakłady będące w Systemie QMP muszą zatrudniać osobę, która została przeszkolona w zakresie wspólnotowego schematu klasyfikacji tusz.
- 2.3.4. Tusze i półtusze muszą być w magazynie chłodniczym wyraźnie oznakowane jako zatwierdzone w Systemie QMP oraz opatrzone numerem ubojowym nadawanym każdej sztuce na taśmie ubojowej i datą uboju, oznaczeniem klasyfikacyjnym, masą po schłodzeniu i kategorią zwierzęcia (tj. krowa, wół, jałówka, buhajek, buhaj).
- 2.3.5. Warunki transportu lub dalszej obróbki półtusze/ćwierćtusze powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami.

2.4. UBÓJ, WYTRZEWIANIE, KLASYFIKACJA I CHŁODZENIE POUBOJOWE

- 2.4.1. Zwierzęta muszą zostać unieruchomione bezpośrednio przed ubojem i ogłuszone zgodnie z obowiązującym prawem.
- 2.4.2. Sprzęt do ogłuszania musi być regularnie kontrolowany i utrzymany w prawidłowych standardach technicznych. Przerwa pomiędzy ogłuszenie ma rozpoczęciem wykrwawiania powinna być jak najkrótsza, najlepiej nie dłuższa niż 60 sekund.
- 2.4.3. Po wytrzewieniu i oznakowaniu półtusze muszą niezwłocznie zostać przetransportowane do chłodni. Początkowe chłodzenie może odbywać się przy zastosowaniu komory chłodzącej. Półtusze bezpośrednio po uboju nie mogą być przechowywane w urządzeniach chłodniczych zawierających półtusze/ćwierćtusze z uboju z poprzednich dni. Procedura schładzania musi gwarantować, że w ciągu pierwszych 10 godzin po uboju temperatura mięśni w tuszach nie spadła poniżej +10°C lub proces chłodzenia jest zgodny z wymaganiami opisanymi w dokumencie pt. "Kontrola procesu chłodzenia na zgodność z krzywą pH6" opublikowanym na stronie www.qmpsystem.pl. Następnie temperatura mięśni głębokich tuszy musi zostać jak najszybciej zredukowana do przedziału od 0°C do 7°C.
- 2.4.4. Półtusze nie mogą być transportowane lub dalej przetwarzane zanim temperatura mięśni nie osiągnie przedziału od 0°C do 7°C.
- 2.4.5. Jeżeli półtusze mają zostać zawieszane na kości krzyżowej, musi to nastąpić w ciągu jednej godziny od ogłuszeniu.

- 2.4.6. Procedury schładzania gwarantują ochronę przed skurczem chłodniczym zgodnie z wymogami klientów. W przypadku braku pisemnych specyfikacji klientów, stosuje się wytyczne, zgodnie, z którymi temperatura nie może spaść poniżej 10°C w ciągu pierwszych 10 godzin lub alternatywną metodę zapewniania jakości chłodzenia wg metodyki pt. "Kontrola procesu chłodzenia na zgodność z krzywą pH6" opublikowanej na stronie www.qmpsystem.pl. Przebieg procesu chłodzenia poubojowego musi pozwalać na przedstawienie go oceniającemu oraz jego weryfikację polegającą na przeprowadzaniu kontroli nie rzadziej niż raz w miesiącu przy wykorzystaniu odpowiedniej metody technicznej. Wyniki muszą być udokumentowane i zatwierdzone przez wyznaczonego pracownika.
- 2.4.7. Sprzęt chłodzący i rozmieszczenie półtuszy muszą zapewniać dobry przepływ powietrza wokół półtuszy.
- 2.4.8. Zaleca się, aby półtusze zawieszane na kości krzyżowej pozostały na haku przez 48 godzin w celu uzyskania najkorzystniejszego surowca do dalszej obróbki.

2.5. ROZBIÓR MIĘSA

- 2.5.1. Czynności rozbioru mięsa muszą być przeprowadzane wyłącznie w higienicznych warunkach i odpowiednio szybko, tak, aby uniknąć wszelkiego zanieczyszczenia mięsa lub rozwoju niepożądanych mikroorganizmów. Temperatura wołowiny nie może wzrosnąć podczas rozbioru powyżej 7°C. Temperatura powietrza w pomieszczeniu rozbioru musi być utrzymana poniżej 12°C.
- 2.5.2. Temperatura mięśni głębokich tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy nie może przekroczyć 7°C.
- 2.5.3. Półtusza jest dzielona na ćwierćtusze pojedynczymi cięciami, tak, aby uszkodzenia przyległych mięśni były jak najmniejsze.
- 2.5.4. Ćwierćtusze powinny zostać podzielone na elementy zasadnicze. Powierzchnie zewnętrzne, tłuszcz i mięśnie elementów powinny być wolne od zbędnych zranień i śladów nacięć.
- 2.5.5. Dopuszcza się cięcie wzdłuż linii anatomicznych połączeń mięśni. Powierzchnie zewnętrzne elementów muszą być wolne od zranień i śladów nacięć.
- 2.5.6. Jeżeli elementy mają zostać odkostnione, operacja ta musi zostać przeprowadzona prawidłowo, kości muszą zostać dokładnie usunięte bez niepotrzebnych nacięć na tkance mięśniowej. Wszystkie ważniejsze ścięgna i ewentualnie „wiązadło karkowe” muszą zostać usunięte, a pojedyncze elementy oczyszczone z nadmiaru tłuszczu łączącego, widocznych naczyń krwionośnych, gruczołów i krwi.
- 2.5.7. Po wydzieleniu elementów muszą one zostać schłodzone i przechowywane w otoczeniu

zapewniającym temperaturę w mięśniach głębokich na poziomie od 0°C do 4°C.

2.6. PAKOWANIE

- 2.6.1. W przypadku, gdy elementy mają być pakowane próżniowo, powinno to nastąpić niezwłocznie po odkostnieniu i oczyszczeniu. Element powinien zostać umieszczony w opakowaniu o odpowiedniej wielkości i zamknięty w próżni. Jeżeli element został częściowo odkostniony, krawędzie kości nie mogą wystawać by uniknąć rozszczelnienia opakowania. Należy kontrolować proces pakowania pod kątem szczelności opakowań.
- 2.6.2. Materiał stosowany do pakowania musi być dopuszczony i przeznaczony do pakowania żywności. Musi być odpowiednio wytrzymały, aby spełniać funkcję ochronną zapakowanego mięsa podczas transportu i ekspozycji. Materiał opakowaniowy nie może wchodzić w reakcje z zapakowanym mięsem.
- 2.6.3. Opakowania bezzwrotne zewnętrzne muszą być nowe, czyste i przeznaczone do pakowania żywności.
- 2.6.4. W przypadku stosowania zwrotnych pojemników zewnętrznych, muszą one być wykonane z materiałów niechłonnych i być myte oraz dezynfekowane przed użyciem, a także utrzymywane w dobrym stanie.
- 2.6.5. Wszelkie materiały opakowaniowe muszą być przechowywane w czystych, suchych i higienicznych warunkach, przy czym nie mogą być magazynowane na podłodze. Muszą być przechowywane w opakowaniach zbiorczych na podestach lub regałach.
- 2.6.6. Zapakowane mięso w opakowaniach musi mieć zapewnioną ochronę przed niekorzystnym działaniem otoczenia (czynników fizycznych, wilgoci, itp.) oraz możliwość dobrej prezentacji w obrocie.
- 2.6.7. Jeżeli jest to możliwe i nie pogarsza atrakcyjności wyglądu opakowania detalicznego, można umieścić w opakowaniu materiał chłonny przeznaczony do stosowania z żywnością, aby uniknąć gromadzenia się osocza.

2.7. ETYKIETOWANIE, WPROWADZANIE DO OBROTU I MATERIAŁY

REKLAMOWE

- 2.7.1. Produkty ze znakiem Systemu QMP muszą być oznaczone informacjami wymaganymi prawem żywnościowym oraz muszą spełniać wymogi stawiane w standardzie QMP Mięso. Zasady stosowania znaku QMP (logo) określa Regulamin Wspólnego Znaku Towarowego

Gwarancyjnego „System QMP” udostępniony przez Administratora Systemu QMP.

- 2.7.2. Mięso w opakowaniach jednostkowych sprzedawane jako mięso wyprodukowane w Systemie QMP musi być oznaczone znakiem Systemu QMP. Wszystkie etykiety i informacje o produkcji muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi etykietowania.
- 2.7.3. Wszystkie elementy sprzedawane jako mięso wyprodukowane w Systemie gwarantowanej jakości QMP muszą być wyraźnie określone w zakładowej specyfikacji produktu handlowego, aby możliwe było przeprowadzenie kontroli zgodności.
- 2.7.4. Opakowanie detaliczne z mięsem wyprodukowanym w Systemie QMP musi dokładnie opisywać jego zawartość, określać datę przydatności do spożycia, zalecenia dotyczące przechowywania w warunkach domowych, dane producenta, oznakowanie znakiem Systemu QMP, a także powinno spełniać wymogi określone w odpowiednich przepisach.
- 2.7.5. Muszą być specyfikacje dotyczące etykietowania półtuszy, ćwierćtuszy i elementów zasadniczych z kością i bez kości.
- 2.7.6. Półtusza pochodząca z bydła opasanego w Systemie QMP musi być wyraźnie oznaczona jako wołowina z Systemu QMP i posiadać co najmniej widoczny numer uboju, datę uboju, klasyfikację i masę po schłodzeniu.
- 2.7.7. Każdy zakład pracujący w Systemie QMP musi posiadać wdrożoną procedurę dojrzewania. Procedura powinna uwzględniać rodzaj elementów, ich przeznaczenie oraz wymagania klientów. Gotowe elementy przeznaczone do sprzedaży muszą być prawidłowo oznakowane zgodnie z ich przeznaczeniem. Dopuszcza się zarówno dojrzewanie mięsa w ćwierćtuszkach jak i w elementach zasadniczych.
- 2.7.8. W czasie transportu elementy powinny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi wymogami dotyczącymi etykietowania wołowiny i zawierać następujące informacje umieszczone odpowiednio na opakowaniu zewnętrznym, opakowaniach poszczególnych elementów lub wymienione w dokumentacji przewozowej w tym w szczególności:
 - ✓ nazwa i adres lub znak dostawcy,
 - ✓ zawartość opakowania – nazwa elementu, liczba i/lub masa,
 - ✓ data uboju lub data pakowania,
 - ✓ data przydatności do spożycia,
 - ✓ warunki przechowywania,
 - ✓ odniesienie do Systemu QMP.

2.8. PRZECHOWYWANIE I DYSTRYBUCJA

- 2.8.1. Podczas magazynowania, w czasie załadunku i przez cały okres transportu mięso musi być przechowywane w czystych i higienicznych warunkach, a temperatura mięśni głębokich musi być utrzymana w następujących przedziałach:
- półtusze/elementy wołowe z kością od 0°C do +7°C,
 - elementy zasadnicze wołowe od 0°C do +4°C,
 - mięsa drobne i mielone od 0°C do +2°C.
- 2.8.2. Mięso musi być przewożone w odpowiednio higienicznych, przystosowanych do tego celu pojazdach – chłodniach, które są w stanie utrzymać temperaturę mięśni głębokich mięsa w przedziałach określonych powyżej przez cały okres transportu.
- 2.8.3. Elementy i/lub tusze nie mogą mieć kontaktu z podłogą pojazdu podczas załadunku, przewozu i wyładunku.
- 2.8.4. Jednostkowe elementy mięsne zapakowane w opakowania zbiorcze nie mogą być stawiane bezpośrednio na podłodze pojazdu w celu przewozu.
- 2.8.5. Mięso z kością i bez kości zapakowane w kartony nie może być przewożone w tym samym pojeździe, co mięso nieopakowane np. w ćwierciach lub pojemnikach, chyba, że kartony są odpowiednio zabezpieczone (np. opakowane w folię metodą vacuum).
- 2.8.6. Produkty Systemu QMP mogą być transportowane do innych jednostek, włączając hurtowników i detalistów, tylko w odpowiednim opakowaniu, pojemnikach lub pojazdach zamkniętych w taki sposób, aby nie można było dokonać zamiany zawartości bez manipulowania lub uszkodzenia pieczęci oraz zaopatrzonych w etykiety zawierające informacje wymagane w Systemie QMP, bez uszczerbku dla innych oznakowań wymaganych przez prawo.
- 2.8.7. Stosowanie procedury opisanej w pkt 2.8.6 nie jest wymagane, jeśli:
- (a) transport odbywa się bezpośrednio między dostawcą a odbiorcą i obaj podlegają kontroli w Systemie QMP, oraz
 - (b) zarówno podmioty wysyłające jak odbierające są zobowiązane prowadzić ewidencję tych działań transportowych i udostępniać ją na żądanie jednostki certyfikującej.

3. STANDARDY DOTYCZĄCE HIGIENY I MYCIA

3.1. OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE HIGIENY I MYCIA

- 3.1.1. Nie można pozwolić na gromadzenie się jakichkolwiek odpadów, stałych lub ciekłych, chyba, że nie da się tego uniknąć w celu odpowiedniej realizacji procesu. Odpady powinny być usuwane z obszarów roboczych z odpowiednią częstotliwością przez cały dzień pracy.
- 3.1.2. Wszystkie części pomieszczeń oraz sprzęt muszą być utrzymywane w czystości i w higienicznych warunkach. Należy określić, stosować i kontrolować skuteczne i dokładne procedury mycia i sterylizacji.
- 3.1.3. Każdy zakład musi wyznaczyć jedną osobę, która będzie odpowiadała za czystość.
- 3.1.4. Obszarom krytycznym należy poświęcić szczególną uwagę w ramach stałego harmonogramu mycia i czyszczenia. Należy wyraźnie określić częstotliwość, z jaką powinno być przeprowadzane mycie i czyszczenie poszczególnych obszarów, takich jak podłogi, sprzęt, narzędzia, ściany i pojazdy. Należy określić środki myjące i dezynfekujące oraz sposoby ich stosowania i stężenia. Procedury muszą być opracowane na piśmie i stosowane jako lista kontrolna w celu utrzymania higieny i podczas przeprowadzania kontroli.
- 3.1.5. Środki myjące i dezynfekujące stosowane do mycia i czyszczenia muszą być dopuszczone do użytku w zakładach przetwórstwa spożywczego, być bezpieczne w użyciu i skuteczne. Muszą być stosowane w taki sposób, aby uniknąć niekorzystnego oddziaływania na produkt. Substancje o silnym zapachu, które mogą zanieczyścić lub skażić produkty, nie mogą być stosowane.
- 3.1.6. Wszystkie środki myjące i dezynfekujące stosowane do mycia i czyszczenia muszą być opatrzone odpowiednią etykietą i przechowywane w bezpiecznym miejscu w celu uniknięcia ryzyka skażenia produktu.
- 3.1.7. We wszystkich procesach mycia i czyszczenia należy używać wody zdatnej do picia.
- 3.1.8. Wszystkie powierzchnie sprzętu mające kontakt z produktem, narzędzia i przyrządy muszą być czyszczone tak często jak jest to konieczne w procesie uboju i rozbioru w celu uniknięcia rozwoju mikroorganizmów i zanieczyszczenia produktów. Dotyczy to w szczególności czyszczenia i sterylizacji pił i noży.
- 3.1.9. Powierzchnie, z którymi produkt nie ma kontaktu muszą być czyszczone tak często jak to jest konieczne w celu uniknięcia gromadzenia się szczątków produktów, brudu, odpadów i innych zanieczyszczeń.
- 3.1.10. Procesy czyszczenia po zakończeniu pracy muszą być przeprowadzane niezwłocznie, aby zapobiegać wysychaniu pozostałości mięsa i tłuszczu, które mogą okazać się później trudne do usunięcia, a także w celu ochrony przed rozwojem drobnoustrojów.

- 3.1.11. Detergenty powinny być stosowane w taki sposób, aby zapewnić fizyczną czystość sprzętu. Czysty sprzęt musi być chroniony przed ewentualnym ponownym zanieczyszczeniem.
- 3.1.12. Przed rozpoczęciem każdego okresu pracy należy przeprowadzić i udokumentować kontrolę przedprodukcyjną we wszystkich obszarach pracy, w tym w odniesieniu do sprzętu, narzędzi i przyrządów itd. w celu upewnienia się, że są higieniczne i nadają się do produkcji. Kontrole te muszą być przeprowadzane i zatwierdzane przez wyznaczonego pracownika.
- 3.1.13. Powierzchnie, z którymi produkt ma kontakt muszą być wyrywkowo poddawane badaniom mikrobiologicznym zgodnie z harmonogramem wcześniej ustalonym z urzędowym lekarzem weterynarii. W przypadku zaobserwowania niewłaściwych wyników należy niezwłocznie podjąć działania naprawcze. Należy prowadzić ewidencję takich działań.
- 3.1.14. Opakowania, na których umieszczane są produkty nie mogą mieć kontaktu z posadzką i nie mogą być narażone na zakażenie wtórne.

3.2. HIGIENA PRACOWNIKÓW

- 3.2.1. Osoby pracujące ze świeżym mięsem muszą utrzymać wysokie standardy higieny osobistej podczas pracy i stosować wszelkie środki ostrożności chroniące przed zanieczyszczeniem mięsa i materiałów wykorzystywanych w produkcji. Muszą oni:
 - (a) utrzymać w jak najwyższej czystości odkryte powierzchnie ciała, które mogą zetknąć się z mięsem. Paznokcie muszą być krótkie, czyste i nie mogą być pokryte lakierem. Włosy i broda powinny być zabezpieczone,
 - (b) myć i dezynfekować ręce przy każdorazowym wejściu w obszar roboczy,
 - (c) zabezpieczyć odpowiednim wodoodpornym opatrunkiem otarcie lub skaleczenie widocznej powierzchni skóry np. twarzy o ile pozwala na dopuszczenie do pracy,
 - (d) w obszarze roboczym być bez ozdób i biżuterii w tym zegarków,
 - (e) bezwzględnie stosować się do zakazu palenia na hali produkcji, powstrzymywać się od spluwania lub jedzenia w obszarze produkcji albo magazynowania.
- 3.2.2. Wszystkie osoby pracujące na obszarach roboczych lub osoby przechodzące przez te obszary muszą nosić wystarczająco czystą, jasną i nadającą się do prania odzież ochronną i odpowiednie nakrycie głowy, szczelnie przykrywające włosy. Odzież ochronna musi być zmieniana co najmniej raz dziennie lub częściej, jeśli jest to konieczne. Należy określić procedury odbioru prania zabrudzonej odzieży ochronnej. Odzież zewnętrzna nie może być noszona na odzieży ochronnej lub zamiast niej.

- 3.2.3. Osoby pracujące w rzeźni nie mogą przechodzić przez obszary, gdzie dokonuje się rozbioru mięsa bez zastosowania odpowiednich środków ostrożności, chroniących przed zanieczyszczeniem krzyżowym. Osoby, które pracują w ubojni rzeźni i na obszarach rozbioru mięsa muszą zmieniać odzież ochronną i myć oraz dezynfekować ręce pomiędzy zmianami odzieży.
- 3.2.4. Każda osoba wyznaczona do pracy z mięsem musi posiadać ważną książeczkę zdrowia.
- 3.2.5. Pracownicy i goście odwiedzający zakład, którzy chorują na zaburzenia żołądkowe lub ich stan zdrowia może wywołać zakażenie, nie mogą mieć wstępu na obszar produkcyjny. W chwili, gdy dany pracownik uświadomi sobie, że jest chory lub jest nośnikiem zakażenia, które może spowodować zatrucie żywności, musi natychmiast powiadomić o tym przełożonego, który podejmuje odpowiednią decyzję o odsunięciu pracownika od pracy lub/i skierowaniu do lekarza. Pracownicy, którzy przebyli zakażenie żołądkowo-jelitowe przed powrotem do pracy muszą uzyskać odpowiednią zgodę swojego lekarza.

4. WYMOGI SYSTEMU JAKOŚCI

4.1. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM NIEZGODNYM

- 4.1.1. Zatwierdzeni przetwórcy muszą powołać odpowiedzialną/e osobę/y dysponującą/e odpowiednią wiedzą i doświadczeniem oraz niezbędny organ do decydowania o podjęciu działania w przypadku, gdy produkt nie jest zgodny ze specyfikacją produktu lub był przedmiotem niedopełnienia standardów przetwarzania, określonych w niniejszych standardach.
- 4.1.2. Wyroby niezgodne nie mogą być opatrzone oznaczeniem dopuszczającym do obrotu ani nie można ich świadomie dostarczać lub sprzedawać z napisem dopuszczającym do obrotu, który wskazywałby, że zostały wyprodukowane zgodnie z wymogami Systemu Certyfikacji i że są zgodne ze standardami wymaganymi w Systemie.
- 4.1.3. Szczegóły dotyczące niezgodności i podjęte działania korygujące należy dokumentować i rejestrować.

4.2. PROCEDURY DOTYCZĄCE REKLAMACJI

- 4.2.1. Odpowiedzialność za zgodność z niniejszymi standardami i za zgodność z wymogami ustawowymi spoczywa w pełni na zatwierdzonym przetwórcy i dlatego reklamacja dotycząca produktu lub reklamacja wynikająca z ewentualnego naruszenia prawa jest rozpatrywana przez odnośnego przetwórcę. Tego typu reklamacje wpływające bezpośrednio do organu

certyfikującego lub innych organizacji zaangażowanych w System będą odsyłane do przetwórcy, by podjęto odpowiednie działanie. Od zatwierdzonych przetwórców wymaga się prowadzenia rejestru wszystkich reklamacji i powziętych w związku z nimi działań oraz udostępnienia go oceniającym w czasie wizyt kontrolnych.

4.2.2. Zatwierdzeni przetwórcy muszą powołać odpowiedzialną osobę, do której będą wpływać lub będą zgłaszane reklamacje produktów. Osoba ta powinna dysponować odpowiednią wiedzą i doświadczeniem, by móc decydować o podjęciu działania korygującego w odniesieniu do otrzymanych reklamacji produktów.

4.2.3. Reklamacje należy rozpatrzyć niezwłocznie, z uwzględnieniem wymogów ustawowych.

4.3. REJESTRY

4.3.1. Dokładne i aktualne rejestry, odpowiednie do rozmiaru i charakteru produkcji, przetwórcy muszą być prowadzone w celu wykazania, że standardy i praktyki określone w Systemie QMP są spełnione. Rejestry muszą być dostępne do analizy w czasie przeprowadzania kontroli w ramach nadzoru.

Zazwyczaj rejestry te muszą zawierać:

- (a) ważne zaświadczenie o rejestracji, ważne zaświadczenie o rejestracji,
- (b) wszelką korespondencję z organem certyfikującym, łącznie z protokołami z kontroli,
- (c) szczegółowe informacje na temat dostawców żywych zwierząt,
- (d) rejestry otrzymanych towarów i wszystkie odnośne dokumenty identyfikacyjne, przesłane z nimi,
- (e) rejestry uboju łącznie z Rejestrem Uboju zwierząt,
- (f) zapisy dotyczące nadzoru nad sprzętem do ogłuszania,
- (g) rejestry czasu i temperatury chłodzenia,
- (h) rejestry reklamacji,
- (i) harmonogram czyszczenia i dezynfekcji, częstotliwość czyszczenia i rejestry wykonanej pracy, łącznie z badaniami mikrobiologicznymi powierzchni mających kontakt z produktem. Metoda i środki, wymogi bezpieczeństwa i odpowiedzialność personelu muszą być dokumentowane,
- (j) szczegóły planu zwalczania szkodników i sprawozdania z przeglądów, przy użyciu atestowanego środka do zwalczania szkodników,
- (k) wymiana odzieży ochronnej/roboczej,
- (l) rejestr chorób personelu i zaświadczenia lekarskie. Należy stosować udokumentowaną politykę badań przesiewowych,
- (m) rejestry szkoleń personelu,

- (n) identyfikacja i identyfikowalność,
 - (o) rejestry kontroli masy i przeznaczenia produktu.
- 4.3.2. Powyższa lista ma dostarczyć wskazówek, co do wymogów standardów, nie jest natomiast wyczerpującą listą.

4.4. SZKOLENIE PERSONELU

- 4.4.1. Szkolenie personelu powinno być przeprowadzone zgodnie z wymogami zał. II rozdział XII rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L. 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).
- 4.4.2. Każdy Zakład produkcyjny powinien mieć opracowane i wdrożone procedury szkolenia personelu odnoszące się do co najmniej następujących zagadnień:
- (a) dobrostan zwierząt – na miejscu musi być co najmniej jeden członek personelu, który został oficjalnie przeszkolony na uznanym, zatwierdzonym poziomie,
 - (b) kluczowe operacje zapewniające jakość i bezpieczeństwo produktu,
 - (c) higiena żywności – cały personel odpowiedzialny za obróbkę i higienę żywności musi być przed rozpoczęciem zatrudnienia przeszkolony z zakresu higieny przez uprawnionego szkoleniowca,
 - (d) cały personel musi być przeszkolony z dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP, GMP) obowiązujących w przedsiębiorstwie.
- 4.4.3. Personel wykonujący konkretne, przypisane zadania musi być wyszkolony w oparciu o odpowiednie szkolenie edukacyjne i/lub doświadczenie, jeśli to konieczne.

4.5. KONTROLA DOKUMENTACJI

- 4.5.1. Przetwórcza definiuje i dokumentuje procedury niezbędne do wykazania zgodności z wymogami niniejszych standardów.
- 4.5.2. Wyznaczony personel dokonuje przeglądu i weryfikacji dokumentacji przed jej zastosowaniem.
- 4.5.3. Należy wprowadzić główny wykaz lub równoważną procedurę kontrolną, w której będzie podany status aktualności i lokalizacja każdego dokumentu.
- 4.5.4. Należy załączyć mające zastosowanie dokumenty zewnętrzne, takie jak wymogi prawne, kodeksy praktyk, dyrektywy itp.

4.6. AUDYTY WEWNĘTRZNE

- 4.6.1. Przetwórca zatwierdzony w Systemie QMP będzie przeprowadzał w regularnych odstępach czasu, co najmniej dwa razy w roku, audyty systemów i procedur operacyjnych, które są stosowane w celu spełniania wymogów standardu określonych w niniejszych standardach. Rejestry tych audytów i wynikających z nich działań korygujących będą prowadzone i udostępniane do oceny oceniającemu.
- 4.6.2. Audyty wewnętrzne należy przeprowadzać co najmniej co sześć miesięcy, przy czym jeden z tych audytów może być weryfikacją systemu HACCP.
- 4.6.3. Raporty z audytów powinny być dostępne do celów kontroli w zakresie spełnienia wymogów Standardów QMP.

4.7. *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS* (ANALIZA ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLNE)

- 4.7.1. Zakład musi mieć wdrożony w pełni udokumentowany i sprawny system HACCP.
- 4.7.2. Uczestnik Systemu musi mieć plan HACCP obejmujący wszystkie produkty i procesy. Analiza zagrożeń powinna obejmować tylko kwestie bezpieczeństwa żywności, sposoby kontroli zagrożeń i szczegółową identyfikację zagrożeń:
- Mikrobiologicznych
 - Chemicznych
 - Fizycznych

Każdy zidentyfikowany proces technologiczny w systemie HACCP musi być opracowany w postaci diagramu przepływu (diagramu blokowego schematu technologicznego) z uwzględnieniem każdego etapu produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

1. Określenie środków kontroli i zapobiegawczych dla szacowanych zagrożeń.
2. Identyfikacja Krytycznych Punktów Kontroli (KPK) za pomocą drzewa decyzyjnego.

Tam, gdzie zidentyfikowano KPK, należy podać szczegółowe informacje na temat:

- Limitów krytycznych tolerancji
- Systemu monitorowania lub procedur monitorowania
- Sposobu prowadzenia rejestracji i zapisów
- Planu działań korygujących lub określenia działań korygujących

- Określenia zasad weryfikacji systemu HACCP

Kierownik zespołu/koordynator HACCP na miejscu musi wykazać się wiedzą lub szkoleniem z zasad HACCP.

Weryfikacja i przegląd systemu HACCP muszą zostać przeprowadzone w określonym terminie, zawsze, gdy wprowadzane są zmiany w procedurach, przy czym odbywa się to co najmniej raz w roku. Wyniki kontroli audytów zewnętrznych muszą być przedłożone w formie pisemnej.

- 4.7.3. Należy poczynić wszelkie niezbędne kroki w celu wyeliminowania chemicznego, fizycznego i mikrobiologicznego zanieczyszczenia produktu, zapobiegania mu i kontroli poprzez wdrożenie systemu HACCP.
- 4.7.4. Tam, gdzie to możliwe, zaleca się stosowanie wykrywacza metalu odpowiednio kontrolowanego i wyposażonego w alarm.
- 4.7.5. Magazyny chemiczne należy oddzielić od stref przetwarzania i należy je zamknąć. Substancje chemiczne należy przechowywać tylko w wyraźnie oznaczonych pojemnikach.
- 4.7.6. Elementy ze szkła i twardego plastiku w strefach przetwarzania należy wykazać w rejestrze i należy je kontrolować pod względem zgodności z określonym systemem. Procedury postępowania w przypadku stłuczenia szkła muszą być dostępne w miejscu występowania zagrożenia.
- 4.7.7. Drewno jest dozwolone tylko w strefach, gdzie produkt jest opakowany.
- 4.7.8. Palety, opakowania i skrzynie muszą być kontrolowane zgodnie z wymogami dobrej praktyki, określonymi przez przetwórcę. Opakowania zwrócone do magazynu muszą być czyste, nieuszkodzone i chronione przed jakimkolwiek źródłem zanieczyszczenia. Wszystkie palety muszą być solidne, czyste i niezniszczone.
- 4.7.9. Przedmiotów osobistych, takich jak monety, wyroby tytoniowe, zegarki nie można zabierać ze sobą do stref przetwarzania.
- 4.7.10. Jedzenie i picie odbywa się wyłącznie na wyznaczonych obszarach, oddzielonych od szatni i stref przetwarzania.
- 4.7.11. Palenie jest dozwolone tylko w wyznaczonych miejscach, oddzielonych od szatni i stref przetwarzania.
- 4.7.12. Ubranie wierzchnie ochronne należy zdejmować przed strefami palenia, stołówką i toaletami.
- 4.7.13. Należy stosować stałą kontrolę temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych. Naruszenie wymaganych temperatur w procesie produkcji ma decydujący wpływ na zagrożenia

mikrobiologiczne.

- 4.7.14. Zawilgocenie mięsa stanowi źródło zagrożeń mikrobiologicznych. Zaleca się opracowanie procedur eliminujących ryzyko niekorzystnych zmian temperatur w pomieszczeniach magazynowych i w procesie załadunku.
- 4.7.15. Istotnym zagrożeniem w procesie dojrzewania jest czynnik pH mięsa. Należy bezwzględnie przestrzegać zaleceń niniejszych standardów w tym zakresie podanych w specyfikacji produktowej w punktach 5.1. i 5.2.
- 4.7.16. Powyższa lista ma dostarczyć wskazówek, co do wymogów standardów, nie jest natomiast wyczerpującą listą.

4.8. MONITOROWANIE KRUCHOŚCI

- 4.8.1. Niezależnie od kontroli uczestników Systemu QMP przez niezależną Jednostkę Certyfikującą, niezależnie od kontroli jakości mięsa na zgodność ze specyfikacją produktową Systemu QMP opisaną w punktach 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, może być również realizowane monitorowanie kruchości mięsa produkowanego w Systemie QMP.
- 4.8.2. Metodyka monitorowania kruchości mięsa produkowanego w Systemie QMP jest opisana w załączniku nr 1.
- 4.8.3. Uczestnik Systemu QMP jest zobowiązany zgłosić do badania kruchości co 20 sztukę bydła planowanego do uboju w Systemie QMP. Zgłoszenia dokonuje na stronie www.qmpsystem.pl.
- 4.8.4. O rozpoczęciu i zakończeniu procedury monitorowania kruchości uczestnik Systemu QMP będzie każdorazowo powiadamiany pisemnie.

5. SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

5.1. SPECYFIKACJA MIĘSA W TUSZACH, PÓŁTUSZACH, ĆWIERĆTUSZACH WOŁOWINY SYSTEM QMP

- 5.1.1. Specyfikacja produktowa tusz, półtusze, ćwierćtusze i elementów zasadniczych z kością wołowiny Systemu QMP ma zastosowanie do całych tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy i elementów zasadniczych z kością, pochodzących z bydła z gospodarstw, które są zatwierdzonymi uczestnikami Systemu QMP. Zwierzętom musi towarzyszyć cała właściwa dokumentacja

- potwierdzająca, że są zarejestrowane w Systemie QMP.
- 5.1.2. W Systemie QMP wołowina jest produkowana wyłącznie z tusz wołowych kategorii A, C oraz E. Wołowina produkowana z tusz wołowych kategorii B i D nie może być kwalifikowana do Systemu QMP.
 - 5.1.3. Tusze należy klasyfikować zgodnie z systemem klasyfikacji tusz wołowych EUROP. Półtusze muszą być klasyfikowane minimum O+ pod względem umięśnienia i od 2 do 4 pod względem zawartości tłuszczu.
 - 5.1.4. Półtusze, ćwierćtusze i pojedyncze części muszą być czyste i wolne od sproszkowanych kości, odłamków i innych substancji zewnętrznych oraz nienaturalnego zapachu, a powierzchnie zewnętrzne muszą być wolne od krwiaków, przebarwień i nacięć.
 - 5.1.5. Tłuszcz twardy i biały lub kremowo-biały
 - 5.1.6. Mięśnie nie mogą wykazywać oznak „ciemnego mięsa” (DFD).
 - 5.1.7. Mięśnie i tłuszcz muszą być wolne od krwiaków.
 - 5.1.8. Masa tuszy wołowej pochodzącej z Systemu QMP nie może być niższa niż 240 kg dla buhajków i walców oraz 220 kg dla jałówek.
 - 5.1.9. Po wychłodzeniu pH mięsa nie może przekraczać 5.8.

5.2. SPECYFIKACJA MIĘSA W TUSZACH, PÓLTUSZACH, ĆWIERĆTUSZACH MŁODEJ WOŁOWINY SYSTEM QMP

- 5.2.1. Specyfikacja produktowa tusz, półtusze, ćwierćtusze i elementów zasadniczych z kością wołowiny z Systemu QMP ma zastosowanie do całych tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy i elementów zasadniczych z kością, pochodzących z bydła z gospodarstw, które są zatwierdzonymi uczestnikami Systemu QMP. Zwierzętom musi towarzyszyć cała właściwa dokumentacja potwierdzająca, że są zarejestrowane w Systemie QMP.
- 5.2.2. W gwarantowanym Systemie QMP młoda wołowina jest produkowana z tusz kategorii Z.
- 5.2.3. Tusze należy klasyfikować zgodnie z systemem klasyfikacji tuszy wołowej EUROP. Półtusze muszą być klasyfikowane minimum O+ pod względem umięśnienia i od 1 do 3 pod względem zawartości tłuszczu.
- 5.2.4. Półtusze, ćwierćtusze i pojedyncze części muszą być czyste i wolne od sproszkowanych kości, odłamków i innych substancji zewnętrznych oraz nienaturalnego zapachu, a powierzchnie

zewewnętrzne muszą być wolne od krwiaków, przebarwień i nacięć.

- 5.2.5. Tłuszcz twardy i biały lub kremowo-biały.
- 5.2.6. Mięśnie nie mogą wykazywać oznak „ciemnego mięsa” (DFD).
- 5.2.7. Mięśnie i tłuszcz muszą być wolne od krwiaków.
- 5.2.8. Masa tuszy młodej wołowiny QMP nie może być niższa niż 160 kg.
- 5.2.9. Po wychłodzeniu pH mięsa nie może przekraczać 5.8.

5.3. SPECYFIKACJA PRODUKTOWA ŚWIEŻEGO MIĘSA W ELEMENTACH - MŁODEJ WOŁOWINY Z SYSTEMU QMP I WOŁOWINY Z SYSTEMU QMP

- 5.3.1. Niniejsza specyfikacja ma zastosowanie do świeżego mięsa w elementach z kością i bez kości, pochodzących z tusz, półtuszy, ćwierćtuszy wołowych wyprodukowanych w Systemie QMP, których zgodność ze specyfikacją produktową znajdującą się w punkcie 5.1 i 5.2 niniejszych standardów producenci muszą być w stanie wykazać.
- 5.3.2. W przypadku elementów zasadniczych, czynnikiem nadrzędnym będzie uzgodnienie indywidualnych specyfikacji opakowań hurtowych/detalicznych zgodnie z wymaganiami odbiorcy. Specyfikacje produktu końcowego mięsa wprowadzonego do obrotu muszą być dostępne dla celów audytu.
- 5.3.3. Powierzchnie zewnętrzne elementu muszą być wolne od krwiaków, plamek i nacięć.
- 5.3.4. Mięśnie i tłuszcz muszą być twarde o odpowiedniej barwie bez śladów krwiaków.
- 5.3.5. Pojedyncze elementy muszą być czyste i wolne od sproszkowanych kości, odłamków i innych substancji zewnętrznych oraz nienaturalnego zapachu.
- 5.3.6. Każdy element musi być oznaczony nazwą wołowina System QMP lub młoda wołowina System QMP.

5.4. SPECYFIKACJA PRODUKTOWA DLA PRZEMYSŁOWEJ WOŁOWINY SYSTEM QMP - MIĘSA DROBNE I MIELONE

- 5.4.1. Całe mięso musi pochodzić od zwierząt, które znajdują się w Rejestrze Zwierząt Systemu QMP. Elementy lub ich część będące wołowiną System QMP lub młoda wołowiną System QMP użyte do rozbioru muszą być zgodne ze wszystkimi elementami specyfikacji dla elementów bez

kości opisanych w punkcie 5.2.

6. KONTROLA I CERTYFIKACJA

Zasady kontroli i certyfikacji są opisane w dokumencie „Kontrola i certyfikacja” dostępnym na stronie www.qmpsystem.pl.

ZAŁĄCZNIK 1 - METODYKA BADANIA KRUCHOŚCI MIĘSA

MATERIAŁ

Materiałem badawczym będzie wołowina i młoda wołowina wyprodukowana w Systemie QMP spełniająca kryteria dla sprzedaży detalicznej. Próbki pobierane będą z rostbefu – części mięśnia najdłuższego lędźwi (m. longissimus lumborum). Sposób pobrania i liczba próbek będzie zgodna z przyjętymi standardami badawczymi dla materiału biologicznie zmiennego (tj. minimum 3 próbki z w/w mięśnia) dla liczby próbek do 5% populacji zwierząt wyhodowanych w Systemie QMP i do 2% próbek referencyjnych weryfikujących procent populacji poddanych badaniom. Próbki mięsa wołowego pobrane w sposób prawidłowy zostaną poddane prawidłowemu oznakowaniu cyfrowemu, które pozwoli na pełną identyfikację pobranych próbek ze zwierzęciem i jego system hodowlany. Dane numeryczne stanowiące kod próbki będą bezpośrednio powiązane z numerem zwierzęcia nadanym mu po urodzeniu stanowiącym jego numer kolczyka zawarty w paszporcie oraz będą ściśle związane z całym procesem badawczym i weryfikacyjnym System QMP jak również będą stanowić bazę informacyjną dla Systemu QMP.

METODYKA BADAWCZA

SPOSÓB POBRANIA I PRZYGOTOWANIA PRÓBEK

Próbki pobrane zostaną z modelowego, standardowo wykorzystywanego elementu do badań tj. z rostbefu – części mięśnia najdłuższego lędźwi (m. longissimus lumborum), o długości 10cm mierząc od podziału rostbefu od antrykotu (rozdział rostbefu od antrykotu jest pomiędzy 12 a 13 żebrem). Pobrana i oznakowana próbka mięsa, zostanie obrobiona termicznie w wodzie w temp. 85°C w czasie ok. 40 minut do uzyskania 75°C w geometrycznym środku, a następnie poddana procesowi wycięcia prostopadłościanów do wymiarów 10x10x50mm i poddana procesowi instrumentalnej oceny kruchości z wykorzystaniem maszyny wytrzymałościowej wyposażonej w przystawkę Warnera-Bratzlera zgodnie z przyjętą metodyką. Alternatywną (równoległą metodą) może być metoda, w której z pobranej i oznakowanej próbki mięsa zostaną wydzielone 5 części, każda o tej samej wysokości 20mm, a następnie poddane procesowi obróbki termicznej (smażenie). Temperatura procesu $T=250^{\circ}\text{C}$ w łącznym czasie $t=480\text{s}$ (po 240s dla każdej strony), a następnie zostaną wycięte prostopadłościany o wymiarach 50x100mm i poddane procesowi instrumentalnej oceny kruchości przy wykorzystaniu komory Kramera zgodnie z przyjętą metodyką dla instrumentalnych metod badawczych przy wykorzystaniu maszyn wytrzymałościowych, która jest zgodna ze standardami dla instrumentalnych metod badawczych przy wykorzystaniu maszyn wytrzymałościowych typu Instron, TA.XT wyposażonych w standardowy program komputerowy TEXTURE EXPERT EXCEED (Standardy producentów maszyn wytrzymałościowych Instron, i TA.XT – przyjęte przez nich normy dla testów wytrzymałościowych ISO), i testów oceny tekstury żywności (Bourne, 1982, 1994, 2002;

Bourne, Moyer, Hand. 1966, Alsmeyer, Thorton, Hiner, Bollinger, 1966; Szcześniak, 1972).

INSTRUMENTALNY POMIAR KRUCHOŚCI MIĘSA WOŁOWEGO Z WYKORZYSTANIEM PRZYSTAWKI WARNERA-BRATZLERA

Warunki testu: wymiary próbki o kształcie prostopadłościanu i przekroju 10x10x50mm, wycięte wzdłuż włókien mięśniowych; pojemność głowicy min. 0.25KN, stała prędkość przesuwu trawersu 1 mmxs-1, kierunek przesuwania się noża Warnera-Bratzlera typu HDP/BS będzie prostopadły do włókien mięśniowych. Próbkę należy umieścić centralnie pod ostrzem Warnera-Bratzlera, a następnie wykonać test cięcia. Test powtórzyć 5 krotnie dla danej próbki, a wyniki poddać obróbce statystycznej wykorzystując test Duncana oraz test ANOVA.

INSTRUMENTALNY POMIAR KRUCHOŚCI MIĘSA WOŁOWEGO Z WYKORZYSTANIEM KOMORY KRAMERA

Warunki testu: wymiary próbki o kształcie prostopadłościanu 50x100mm o tej samej wysokości 20mm, pojemność głowicy min. 0.25KN, stała prędkość przesuwu trawersu 1 mmxs-1, kierunek przesuwania się noży komory Kramera będzie równoległy do włókien mięśniowych. Próbkę należy umieścić centralnie pod ostrzami komory Kramera, a następnie wykonać test cięcia. Test powtórzyć 5 krotnie dla danej próbki, a wyniki poddać obróbce statystycznej wykorzystując test Duncana oraz test ANOVA.

Alsmeyer, R.H., J.W. Thorton, R.L. Hiner. and N.C. Bollinger. 1966. Beef and pork tenderness measured by the press, Warner-Bratzler and STE methods. Food Technology 20:683.

Bourne, M.C., J.C. Moyer, and D.B. Hand. 1966. Measurement of food texture by a universal testing machine. Food Technol. 20:522.

Szcześniak, A.S. 1972. Instrumental methods of textural measurements. Food Technology 26(1):50.

Bourne, M. C. Food Texture and Viscosity. Concept and Measurement, Second Edition 2002, 423 pages. First Edition 1982, reprinted 1994, 330 pages. Academic Press, London.

ZAŁĄCZNIK 2 - DODATKOWE WYMAGANIA DLA PRODUKCJI MIĘSA ZNAKOWANEGO JAKO WOŁOWINA QMP ZE ZWIERZĄT CZYSTORASOWYCH

1. W momencie zakupu zwierząt czystorasowych, z których planowane jest pozyskanie mięsa znakowanego jako wołowina QMP ze zwierząt konkretnej rasy, rzeźnia musi uzyskać od sprzedającego hodowcy/producenta oryginał świadectwa¹ potwierdzającego pochodzenie i czystość rasy każdego z tych zwierząt.
2. Podczas odbioru w/w zwierząt czystorasowych rzeźnia zobowiązana jest do zlecenia poboru prób materiału biologicznego na zasadach opisanych w dokumencie pt. "Metodyka pobierania materiału do badań DNA" opublikowanym na stronie www.qmpsystem.pl, w jednym z upoważnionych przez Administratora Systemu podmiotów.
3. Zwierzęta czystorasowe pochodzące z jednego gospodarstwa muszą stanowić odrębną partię produkcyjną. Ta partia produkcyjna, musi dodatkowo być oznaczona nazwą lub skrótem (według art. 1.1.3. Standardu QMP Bydło) rasy.
4. Rzeźnia jest zobowiązana do zlecenia poboru prób materiału biologicznego z póltusz wołowych w/w zwierząt, na zasadach opisanych w metodyce pobierania materiału do badań DNA, w jednym z upoważnionych przez Administratora Systemu podmiotów.
5. Lista upoważnionych podmiotów o których mowa w punkcie 2 i 4 znajduje się na stronie www.qmpsystem.pl.
6. Administrator Systemu dopuszcza możliwość, aby rzeźnia dokonała oznaczenia każdej tuszy QMP z określonej rasy numerem kolczyka danej sztuki, a nie numerem partii.

¹ o którym mowa w art. 26 ustawy z dnia 29 czerwca 2007 r. o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz. U. poz. 921, z późn. zm.2), zwanej dalej „ustawą o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich”, urodzonych w stadach objętych oceną wartości użytkowej bydła.

ZAŁĄCZNIK 3 - ZASADY STOSOWANIA LOGO DLA MIĘSA Z BYDŁA MIĘSNEGO ORAZ DLA BYDŁA MLECZNEGO

1. Zastosowanie odrębnych logotypów dla mięsa z bydła mięsnego oraz dla bydła mlecznego ma na celu zapewnienie lepszej transparentności systemu i lepsze informowanie konsumenta.
2. Dla wołowiny wyprodukowanej z bydła określonego w pkt 1.1.3.1 Standardów Systemu QMP w części Bydło stosuje się nazwę „Wołowina z ras mięsnych” oraz stosuje się logotyp jak poniżej



3. Dla wołowiny wyprodukowanej z bydła określonego w pkt 1.1.3.2 Standardów Systemu QMP w części Bydło stosuje się nazwę „Wołowina z ras mlecznych” oraz stosuje się logotyp jak poniżej





Standardy Systemu QMP

QMP Pasze

Wydanie VII

SYSTEM GWARANTOWANIA JAKOŚCI MIĘSA

STANDARDY PRODUKCJI I DOSTAW PASZ

Poniższe Standardy mają ważność od dnia opublikowania

Poniższe Standardy nie zwalniają z obowiązku stosowania obowiązującego prawa, które jest prawem nadzędnym.

*Proszę zwrócić uwagę, że Standard musi być odczytywany w powiązaniu z Wytycznymi zaznaczonymi **niebieską kursywą** bezpośrednio pod wymaganiem.*

Standardy Pasze obok Standardów Bydło, Transport oraz Mięso tworzą System Gwarantowanej Jakości Mięsa QMP, zwany dalej Systemem QMP. Określają one szereg wymagań dla Uczestników Systemu, które mają zagwarantować wysoką i powtarzalną jakość mięsa wołowego. Obejmują całość łańcucha dostaw, poczynając od producentów środków żywienia zwierząt a kończąc na konsumentach.

Decyzją z dnia 20 października 2008 r. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi System QMP został uznany za krajowy system jakości żywności. Właścicielem Systemu Gwarantowanej Jakości Mięsa QMP i znaku QMP jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM).

Znak QMP to wspólny znak towarowy gwarancyjny zatwierdzony wraz z regulaminem decyzją Urzędu Patentowego RP nr UP RP 210518 oraz 281017.

PROCES, KTÓRY DAJE PEWNOŚĆ

Każdy, kto pracuje w Systemie QMP (hodowca, producent pasz, zakład produkujący mięso, zakład przetwórczy, firma transportowa), musi przestrzegać ściśle określonych reguł (Standardów QMP). Dzięki nim, wołowina z certyfikatem QMP, która trafia do handlu i na stoły, jest zawsze smakowita, krucha, soczysta i z pewnego źródła, niezależnie od tego, z którego regionu pochodzi.

Nadzór nad przestrzeganiem Standardów Systemu QMP prowadzą Jednostki Certyfikujące akredytowane w zakresie Systemu QMP. Polskie Centrum Akredytacji (PCA) we współpracy z Komitetem Technicznym QMP przygotowało i opublikowało Program Akredytacji Jednostek Certyfikujących w zakresie Systemu QMP, w którym określono zakres akredytacji, jako:

- ✓ Przetwórstwo mięsa
- ✓ Transport zwierząt
- ✓ Produkcja żywca wołowego
- ✓ Przetwórstwo pasz

Każda z tych czterech kategorii podlega certyfikacji na zgodność z odpowiednimi wymogami zawartymi w aktualnych Standardach QMP - Bydło, QMP - Pasze, QMP - Transport, QMP - Mięso.

Standard QMP Pasze jest skierowany do producentów pasz przeznaczonych dla bydła rzeźnego, tym samym rozszerza zakres Systemu QMP o wcześniejsze ogniwa łańcucha żywności, czyli o produkcję pasz dla bydła rzeźnego.

Uczestnik Systemu QMP Bydło stosuje mieszanki paszowe, materiały paszowe, dodatki paszowe pochodzące wyłącznie od uczestników Systemu QMP Pasze.

Podczas konstruowania Standardów Systemu QMP Pasze skupiliśmy się na obecnych i potencjalnych obawach konsumentów związanych z coraz szerzej postępującą chemizacją żywności. Naszym celem jest podwyższenie poziomu pewności konsumenta co do oferowanego produktu, którym jest wołowina QMP. Standardy mają zagwarantować konsumentowi, że wszystkie zwierzęta otrzymują dawkę żywieniową w pełni pokrywającą zapotrzebowanie bytowe i produkcyjne poszczególnych grup zwierząt, opartą na paszach najwyższej jakości.

Został opracowany przez Komitet Techniczny QMP i zawiera wytyczne dla producentów pasz, którzy dostarczają paszę do producentów żywca wołowego przeznaczonego do produkcji wołowiny kulinarnej w ramach Programu Certyfikacji Systemu QMP.

KORZYŚCI Z WDROŻENIA STANDARDU QMP - PASZE

- ✓ Niezmiernie ważnym jest by pasze produkowane były zgodnie z określonymi standardami, które to

muszą być jasno komunikowane klientom.

- ✓ Ważne jest, aby środki żywienia zwierząt były wytwarzane zgodnie z wyznaczonymi standardami, zatem niniejszy Standard QMP - Pasze jest kluczowym Standardem Systemu QMP.

Pozwala to na elastyczność we wdrażaniu dostosowanych do polskiego rynku i klientów standardów paszowych, istotnych dla polskiego przemysłu mięsnego i konsumentów polskiej wołowiny.

SYSTEM ZAPEWNIANIA JAKOŚCI PASZ

Uczestnictwo w Systemie QMP (Systemie Zapewniana Jakości Pasz) dotyczy zarówno wytwórców pasz jak i dostawców dostarczających:

- mieszanki paszowe,
- materiały paszowe,
- dodatki paszowe

dla Uczestników Systemu QMP i jakiegokolwiek części łańcucha dostaw.

Fakturowanie dokumentuje transakcje finansowe i przejęcie odpowiedzialności za prawo własności do paszy. Każdy podmiot działający na rynku pasz musi być pod kontrolą Powiatowego Lekarza Weterynarii, musi posiadać numer identyfikacyjny nadany przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w drodze decyzji. Ponadto, podmioty działające na rynku pasz muszą zaopatrywać się w pasze pochodzące wyłącznie z zakładów zarejestrowanych oraz/lub zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 183/2005.

Uczestnicy Systemu QMP Pasze (Systemu Zapewniana Jakości Pasz) muszą być zatwierdzeni w Systemie GMP+ lub uznanym, równoważnym systemie zapewniania jakości pasz, dla którego może być udzielna akredytacja jednostkom certyfikującym wyroby i mającego te same standardy dla pasz co System GMP+ oraz procedury zatwierdzania oraz częstość kontroli jak te określone w Systemie GMP+ lub wyższe. W dalszej części dokumentu będą oni określani jako dostawcy GMP+ lub równoważni.

1. Podmioty działające na rynku pasz oraz rolnicy zaopatrują się w pasze oraz stosują pasze pochodzące wyłącznie z zakładów zarejestrowanych oraz/lub zatwierdzonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 183/2005, ponad to dostawcy muszą zaopatrywać się we wszystkie pasze od pewnych i sprawdzonych dostawców Systemu GMP+ lub równoważnych.

2. Muszą być dostępne procedury gwarantujące całemu personelowi dostęp do znajomości produktu ze szczególnym uwzględnieniem przydatności pasz. Należy tworzyć pisemne zapisy wszelkich szkoleń. (Patrz Wytyczne).

Wytyczna 1. Ma to zagwarantować, że personel odpowiedzialny za sprzedaż będzie świadomy głównych niebezpieczeństw dotyczących zdrowia zwierząt i ludzkiego, związanych z podawaniem nieprawidłowej paszy zwierzętom. Przykładowo, pasza dla bydła wprowadzana jagniętom może zawierać toksyczny poziom miedzi.

3. Uczestnik Systemu musi zobowiązać się oraz zapewnić dowody, że dostarczona pasza spełnia następujące wymagania (Patrz Wytyczne):
 - pasza może zawierać wyłącznie białka pochodzenia zwierzęcego o których mowa w załączniku IV do rozporządzenia (WE) 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii (Dz. Urz. WE L 147 z 31.05.2001, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 32.
 - olej rybny jest dozwolony w racjach dla przeżuwaczy. Olej rybny musi zostać zakupiony od producenta zatwierdzonego w Systemie GMP+ lub w równoważnym,
 - olej rybny musi mieć zadeklarowaną, maksymalną połączoną ilość zanieczyszczeń i zawartości wilgoci 1% i mieć poniżej 0,1% białka nieoczyszczonego,
 - olej rybny musi zostać zakupiony z bezpiecznych, trwałych źródeł, z pisemnym potwierdzeniem uzyskanym od dostawcy oleju rybnego.

Wytyczna 2. Proszę zwrócić uwagę, że wymagania paszowe dla bydła mogą ulec zmianie, gdy Standardy Systemu QMP zostaną skorygowane. Uczestnicy zostaną powiadomieni, gdy nastąpią zmiany wpływające na sektor pasz.

Aktualna baza przedsiębiorstw z certyfikatem znajduje się na stronie www.qmpsystem.pl



Standardy Systemu QMP

QMP TRANSPORT

Wydanie VII

ZAWARTOŚĆ

| | |
|---|----|
| <u>1. PRACOWNICY OBSŁUGUJĄCY TRANSPORT</u> | 70 |
| <u>2. SZKOLENIE</u> | 70 |
| <u>3. KIEROWCY</u> | 71 |
| <u>4. ZAŁADUNEK \ ROZŁADUNEK</u> | 71 |
| <u>5. ŚRODKI TRANSPORTU DLA ZWIERZĄT</u> | 72 |
| <u>6. ZASADY KONTROLI I CERTYFIKACJI</u> | 73 |
| <u>6.1. Częstotliwość ocen</u> | 73 |
| <u>6.2. Przeprowadzanie oceny</u> | 73 |
| <u>6.3. Po inspekcji</u> | 74 |
| <u>6.4. Możliwość odwołania się od decyzji</u> | 75 |
| <u>7. ZASADY CERTYFIKACJI TRANSPORTU</u> | 75 |
| <u>8. PRZYSZŁE OBSZARY ZAINTERESOWANIA</u> | 75 |
| <u>Załącznik 1 Zalecane zagęszczenie bydła w transporcie drogowym</u> | 76 |

Wszyscy kandydaci i członkowie systemu muszą przestrzegać zasad dobrostanu zwierząt zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas transportu i związanych z tym działań oraz zmieniającym dyrektywy 64/432/EWG i 93/119/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 1255/97 z późniejszymi zmianami.

PROGRAM GWARANTOWANIA JAKOŚCI MIĘSA QMP
STANDARDY GWARANTOWANEGO TRANSPORTU BYDŁA

Poniższe standardy mają ważność od 29.10.2010

Poniższe standardy nie mogą zwalniać z obowiązku stosowania się do obowiązującego prawa, które jest prawem nadrzędnym.

1. PRACOWNICY OBSŁUGUJĄCY TRANSPORT

- 1.1. Pracownicy obsługujący transport muszą posiadać odpowiednie uprawnienia do transportu zwierząt.
- 1.2. Przewoźnik musi posiadać odpowiednie zezwolenia do transportu zwierząt na dłuższe odległości. Nie stosuje się do osób transportujących zwierzęta na maksymalną odległość 65 km, liczoną od miejsca wyjazdu do miejsca przeznaczenia.
- 1.3. Dokumentacja transportowanych zwierząt oraz ubezpieczenie pojazdu muszą być dostępne i kompletne.
- 1.4. Pracownicy obsługujący transport muszą zadbać o to, by kierowca pojazdu wypełnił dokument „Informacja Dotycząca Przesyłki Zwierząt”, który towarzyszy zwierzętom podczas podróży. Świadectwo powinno być dostępne w razie przeprowadzania kontroli przez upoważnioną osobę w każdym momencie przejazdu.
- 1.5. Pracownicy obsługujący transport powinni posiadać licencję potwierdzającą ich poziom kompetencji wymagany przez aktualne przepisy prawa dotyczące dobrostanu zwierząt.
- 1.6. Pracownicy obsługujący transport muszą przestrzegać obowiązujących zasad. Wszyscy przewoźnicy bydła muszą mieć dostęp do miejsca gdzie mogą przeprowadzić mycie, oczyszczanie i dezynfekcję środka transportu ?
- 1.7. Roczna karta członkostwa w systemie transportu QMP musi być umieszczona na przedniej szybie pojazdu.
- 1.8. Przewoźnik obsługujący transport musi zapewnić, iż wszyscy kierowcy są informowani o jakichkolwiek zmianach w ustawodawstwie / procedurach.
- 1.9. Przewoźnik powinien zapewnić, że kierowcy przestrzegają standardów systemu oraz że ma świadomość, iż wszelkie uchybienia mogą doprowadzić do wycofania certyfikatu.

2. SZKOLENIE

- 2.1. Za szkolenia kierowców odpowiada przewoźnik. Wszystkie szkolenia muszą być prowadzone przez kompetentne jednostki.

- 2.2. Szkolenia powinny dotyczyć wszystkich aspektów obowiązującego prawa , sposób postępowania ze zwierzętami, załadunek / rozładunek, wentylację, rozpoznawanie chorób, udzielanie pierwszej pomocy zwierzętom oraz znajomość wymaganej dokumentacji.
- 2.3. Szkolenia muszą być rejestrowane przez przewoźnika, rejestry muszą być dostępne w razie inspekcji.

3. KIEROWCY

- 3.1. Kierowcy powinni być świadomi tego, że są odpowiedzialni za dobrostan każdego zwierzęcia, które transportują. Mają prawo odmówić przewozu zwierząt, które nie nadają się do transportu. Zwierzęta, które uległy zranieniu lub są niezdolne do dalszego przewozu, muszą jak najszybciej być dostarczone do najbliższego punktu rozładunku lub rzeźni.
- 3.2. Kierowcy powinni być świadomi tego, że podróż zaczyna się w momencie gdy zwierzę jest załadowywane do pojazdu.
- 3.3. Kierowcy muszą dostarczyć dodatkowe źródło wentylacji w momencie postoju oraz w czasie przysługującej przerwy dla kierowców.
- 3.4. Kierowcy nie powinni pozostawiać bydła bez nadzoru z wyjątkiem nagłych wypadków.
- 3.5. Kierowcy muszą pojazd poddać kontroli przed wyjazdem, a wszelkie wady niezwłocznie usunąć.
- 3.6. Dobrostan zwierząt podczas jazdy zależy od dobrej techniki prowadzenia pojazdu.
Kierowca musi zapewnić, że:
 - ✓ podczas wszelkich szarpnięć podjęta jest wszelka ostrożność,
 - ✓ unika ostrego hamowania,
 - ✓ unika potencjalnych zagrożeń,
 - ✓ zakręty są wykonywane płynnie i łagodnie.
- 3.7. Przed załadunkiem kierowca musi otrzymać wskazówki dotyczące:
 - ✓ zagęszczenia,
 - ✓ trwania podróży,
 - ✓ pogody i temperatury,
 - ✓ warunków, typu i wielkości załadowywanych zwierząt.

4. ZAŁADUNEK \ ROZŁADUNEK

- 4.1. Zwierzęta muszą być załadowywane spokojnie z odpowiedniej rampy.
- 4.2. Podczas załadunku i rozładunku zabronione jest zadawanie bólu i stresowanie zwierząt.
- 4.3. Psy nie mogą być obecne przy załadunku w sposób niepokojący i płoszący zwierzęta.
- 4.4. Zwierzęta muszą być przemieszczane ostrożnie. Przejścia muszą być skonstruowane w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko uszkodzeń ciała zwierząt, oraz muszą być ustawione tak, aby wykorzystać tendencje stadne zwierząt. Przyrządy służące do kierowania zwierzętami muszą być stosowane jedynie do tego celu i tylko przez krótki czas. Użycie urządzeń wykorzystujących wstrząsy elektryczne powinno być unikane, o ile jest to tylko możliwe. W każdym przypadku, urządzenia te będą stosowane tylko wobec dorosłego bydła odmawiających ruchu i tylko wtedy, gdy przed nimi znajduje się przestrzeń, w kierunku której mogą się przesunąć. Impulsy powinny trwać nie dłużej niż jedną sekundę, być odpowiednio oddzielone i stosowane jedynie do mięśni tylnej części ciała. Impulsy nie mogą być stosowane w sposób powtarzalny, jeśli zwierzę nie reaguje.
- 4.5. Bydło musi być umieszczone w zagrodach o odpowiedniej wielkości, zgodnie z wymaganiami dla dobrostanu zwierząt.
- 4.6. Bydło rогate, zwierzęta różnych gatunków i płci, według wymagań prawa muszą być umieszczane oddzielnie, dla zachowania ich dobrostanu.

5. ŚRODKI TRANSPORTU DLA ZWIERZĄT

- 5.1. Wszystkie pojazdy muszą być czyszczone i poddawane dezynfekcji zgodnie z aktualną legislacją.
- 5.2. Wszystkie pojazdy i naczepy/przyczepy muszą być regularnie poddawane konserwacji.
- 5.3. Wszystkie rampy muszą być antypoślizgowe.
- 5.4. Rampy, bramki, barierki i inne przystosowane elementy muszą być solidne i wytrzymałe.
- 5.5. Miejsce załadunku oraz teren na którym przebywają zwierzęta muszą być pozbawione wszelkich nierówności oraz innych zagrożeń, które mogłyby spowodować zranienie.
- 5.6. Musi być zachowana dodatkowa ostrożność podczas załadunku, a w szczególności w przypadku zmiany poziomów pokładów.
- 5.7. Musi być zapewniona odpowiednia wentylacja.
- 5.8. Przegrody używane dla zwierząt powinny być sztywnej konstrukcji.

- 5.9. Przestrzeń ładunkowa powinna być przedzielane przegrodami tak aby odległość między przegrodami była poniżej 3,7 mb dla bydła, poniżej 2,5 mb dla cieląt.
- 5.10. Numer identyfikacyjny musi być umieszczony na wszystkich pojazdach i naczepach/przyczepach.
- 5.11. Od 1 stycznia 2009 wszystkie samochody muszą posiadać system nawigacji zgodnie z zaleceniami KE.

6. ZASADY KONTROLI I CERTYFIKACJI

Wyższy standard pojazdów określany jest przez zarządzających systemem QMP.

Karty członkowskie będą służyły do oceny roku oraz pozwolą na uniknięcie zawieszenia członków posługujących się przedawnionymi certyfikatami.

PZPBM poprzez Jednostkę Stanowiącą Standardy Systemu QMP, reguluje standardy dla Systemu. Jednostka Certyfikująca „JC” jest zobowiązana do przeprowadzenia oceny transportu poprzez kontrolę ostatniego pisemnego sprawozdania z audytu urzędowego lekarza weterynarii, które musi zostać udostępnione przez wykonującego transport..

6.1. CZĘSTOTLIWOŚĆ OCEN

- 6.1.1. Nowi wnioskodawcy ubiegający się o przystąpienie do Systemu mogą spodziewać się oceny w ciągu 4 tygodni od daty przyjęcia zgłoszenia.
- 6.1.2. Członkowie Systemu mogą spodziewać się jednej oceny w każdym roku (sierpień - lipiec).
- 6.1.3. Powtórna kontrola będzie miała miejsce tam gdzie będą zidentyfikowane niezgodności.
- 6.1.4. Data i czas wstępnej lub corocznej kontroli powinna być wcześniej uzgodniona oraz odbyć się w ciągu 4 tygodni od kontaktu z kontrolerem.
- 6.1.5. Jednostka certyfikująca może również powiadomić o tym, że przedstawiciel *Inspekcji weterynaryjnej* będzie obecny podczas kontroli.
- 6.1.6. Zasady Systemu wymagają, aby dodatkowej inspekcji podlegało kilka miejsc każdego roku - do 3 %.
- 6.1.7. Czas trwania inspekcji waha się w zależności od rozmiaru działalności związanej z transportem bydła oraz charakteru działalności. Przewiduje się, że ocena powinna trwać od 1 do 1,5 godziny. Aby skrócić czas oceny należy przygotować następujące dokumenty: dokumentację ubezpieczenia, dokumentację transportu zwierząt oraz dokumenty odnośnie przeprowadzanych szkoleń.

6.2. PRZEPROWADZANIE OCENY

Kiedy jednostka certyfikująca odwiedza miejsce postoju transportu bydła, zwykle zaczyna ocenę od sprawdzenia środków transportu. Zwraca się szczególną uwagę na czystość oraz stan techniczny pojazdów; rampy załadunkowej; przegrody; bramki; wentylację; plan mycia i dezynfekcji. Chce również rozmawiać z kilkoma kierowcami o różnych aspektach Systemu.

Jednostka certyfikująca poprosi o okazanie dokumentów z pkt 2. pojazdu transportującego. Jeżeli jednostka certyfikująca znajdzie cokolwiek co nie spełnia Standardów Systemu QMP, powinna wyjaśnić co stanowi problem i pomóc w zrozumieniu powodu niezgodności.

Na końcu oceny, osoba kontrolująca przekazuje kopię ustaleń. Często jest to dowód, iż nie muszą być podejmowane żadne działania. W pozostałych przypadkach będzie to zapis o mniejszych lub większych niezgodnościach. Dzieje się tak jeżeli jest naruszane prawo transportowe lub jeżeli niezgodności wpływają na dobrostan zwierząt. Można podjąć dyskusję z osobą oceniającą, a po zgodzeniu się z opinią oceniającego, należy podpisać formularz. Jeżeli nie zgadzasz się ze zdaniem oceniającego, należy jak najszybciej skontaktować się z Kierownikiem Jednostki Certyfikującej.

6.3. PO INSPEKCJI

Po przeprowadzonej inspekcji, osoba oceniająca wysyła kopię raportu do biura jednostki certyfikującej. Jednostka Certyfikująca wysyła powiadomienie, potwierdzające rezultat wizyty. List wyjaśnia również, czy rezultaty wpłyną na status firmy.

Jeżeli:

- ✓ nie było żadnych niezgodności, list stwierdza, że kontynuujesz uznane członkostwo.
- ✓ stwierdzono drobne niezgodności, list potwierdzi, że firma ma tymczasowo uznane członkostwo. To oznacza, że firma jest nadal w gwarantowanym systemie, ale należy naprawić problemy w uzgodnionym czasie – zazwyczaj w ciągu miesiąca. List wyjaśnia również jakie kwestie są kierowane w twoim kierunku oraz będziesz poproszony o potwierdzenie, kiedy problemy te będą rozwiązane. Potwierdzenie można dostarczyć listownie lub poprzez wysłanie faksu.
- ✓ wystąpiły znaczące niezgodności, list wyjaśnia, że z powodu identyfikacji poważnych problemów, firma nie jest dłużej w gwarantowanym systemie. List ustala jakie muszą być podjęte działania, aby firma mogła odzyskać członkostwo w gwarantowanym Systemie. Po zawiadomieniu Jednostki Certyfikującej, o skończeniu prac, wizyta osoby kontrolującej będzie polegała na weryfikacji, czy wszelkie niezgodności zostały naprawione. Kontrola nastąpi tak szybko jak będzie to możliwe, w ciągu 10 dni od powiadomienia. Jeżeli wizyta wypadła pomyślnie, w ciągu 5 dni roboczych wysłany zostanie list

potwierdzający, że firma należy do Systemu Gwarantowanego Transportu QMP i może wznowić działalność transportową w ramach systemu QMP.

Niezgodności są podzielone na drobne i znaczące. Aby je odróżnić poniżej przedstawiono dwa przykłady:

- ✓ Drobne niezgodności: coroczna karta członkowska nie została umieszczona na przedniej szybie pojazdu.
- ✓ Znaczące niezgodności : dokumentacja ubezpieczenia nie została udostępniona – kopie wysłane do biura.

W razie jakichkolwiek wątpliwości, czy problem jest drobnym, czy znaczącym zagrożeniem, Jednostka Certyfikująca będzie prosiła opinię Komitet Techniczny Jednostki Certyfikującej.

6.4. MOŻLIWOŚĆ ODWOŁANIA SIĘ OD DECYZJI

Jeżeli nie jesteś usatysfakcjonowany decyzją podjętą przez kontrolera, możesz pisemnie prosić Jednostkę Certyfikującą by twój przypadek został ponownie rozpatrzony. Czasami może to prowadzić do wysłania drugiego oceniającego w celu otrzymania kolejnej opinii. Jeżeli nie jesteś zadowolony z rezultatów, możesz odwołać się do Komitet Technicznego Jednostki Certyfikującej. Jeśli nadal jesteś niezadowolony ze skutków odwołania, JC uruchamia niezależny mechanizm apelacyjny. Osoba oceniająca lub JC może przekazać wskazówki jak należy się odwoływać.

7. ZASADY CERTYFIKACJI TRANSPORTU

Członkowie QMP mogą zwracać się o Standardy QMP - transport oraz szczegóły prowadzenia certyfikacji systemu.

8. PRZYSZŁE OBSZARY ZAINTERESOWANIA

- monitorowanie systemu na zgodność ze standardami,
- monitorowanie zmian prawa UE .

ZAŁĄCZNIK 1 ZALECANE ZAGĘSZCZENIE BYDŁA W TRANSPORCIE DROGOWYM

| Kategoria | Przybliżona waga (kg) | Powierzchnia w m ² na zwierzę |
|--------------------------|-----------------------|--|
| Małe cielę | 55 | 0,30 to 0,40 |
| Cielę średniego rozmiaru | 110 | 0,40 to 0,70 |
| Ciężkie cielę | 200 | 0,70 to 0,95 |
| Bydło średniego rozmiaru | 325 | 0,90 to 1,30 |
| Bydło ciężkie | 550 | 1,30 to 1,60 |
| Bardzo ciężkie bydło | więcej niż 700 | więcej niż 1,60 |